

# LA RESERVE DE NICE

*Nous attachons beaucoup d'importance à notre travail et souhaitons que nos clients le ressentent quand ils sont dans notre maison.*

*Ainsi nous faisons appel à des partenaires/fournisseurs qui ont les mêmes exigences et qui sont l'âme de notre terroir.*

*Mr Giauffret installé à la Sirole (Colomars) propose une huile d'olive AOP de Nice extra vierge aux notes de fruits mûrs et d'amandes fraîches obtenues par extraction des meilleures olives du cailletier.*

*Mr Manguine (Gorbio) nous approvisionne en délicieux citrons de Menton et d'huile d'olive citron qui agrémentent considérablement nos plats.*

*Mr Molinari, un des derniers pêcheurs émérite du bassin niçois. Sa pêche locale fait votre bonheur.*

*Pour les accompagner, Marie Luce dans le village de Bouyon affine délicatement ses fromages de chèvre. Une goutte d'huile d'olive, du sel de Guérande c'est un régal.*

*Nous espérons que votre repas sera l'occasion de comprendre notre démarche et que vous apprécierez encore davantage notre Savoir-Faire.*

---

*Conscients de notre environnement mais travaillant avec de multiples produits frais de façon artisanale, tous nos plats peuvent contenir des allergènes et ne pouvons être tenus responsables de leur présence fortuite dans l'un de nos plats. Liste disponible à l'accueil.*

# LA CARTE

## Les Entrées froides et chaudes

**Les calamars à la plancha,** 38.-  
persillade, chou-fleur multicolore sous toutes ses formes, jus de veau.

*The calamaries « à la plancha »,  
garlic & parsley, multicolored cauliflower and veal juice.*

**Noix de Saint-Jacques saisies,** 34.-  
fondue de poireaux au chorizzo ibérique, émulsion de bardes  
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre, croustille de sarrasin.

*Saint-Jacques scallops nicely snacked,  
leek & chorizzo « fondue » and émulsion of bardes,  
smoked espuma of potatoes, croustille of buckwheat.*

**Foie gras de canard à la mandarine confite et vanille,** 34.-  
brioche aux agrumes.

*Duck « foie gras » scented with candied tangerine & vanilla,  
citrus fruit brioche.*

**Les topinambours rôtis,** 26.-  
châtaignes et noisettes piémontaises,  
bouillon léger de topinambours et copeaux de truffes, bacon croustillant.



*The roasted Jerusalem artichokes,  
chestnuts and hazelnuts, light broth of artichokes & truffle bites,  
crusty bacon to go with.*

*Peut-être servi sans bacon.*



**Le Caviar Aurea Ova Royal Oscietra,**  
blinis réalisés par nos soins.

*Boîte de 50 gr à partager.*



160.-

## Les Poissons et Crustacés

**Le Saint Pierre\* rôti,**  
girolles rôties en persillade, artichauts violets poêlés et en tempura,  
coulis d'oignon fumé. 52.-

*The John Dorry\* fish nicely roasted*  
*girolles mushrooms cooked in garlic & parsley, artichokes roasted and as a tempura,*  
*smoked onion coulis.*

**Le retour de criée rôti au beurre moussant,**  
légumes d'automne, palourdes, émulsion iodée et pickles d'oignon rouge. 48.-

*The Fish of the day roasted in a foamy butter,*  
*autumn vegetables, clams, iodized emulsion and red onion pickles.*

### Le Végétarien / Vegan Style



**Généreuse poêlés de girolles et artichauts violets.** 41.-  
*Generous dish of sauteed girolles mushrooms and purple artichokes.*

# Les Viandes

## L'agneau de lait

longe rôtie, épaule en cromesqui, gigot farci et saucisse d'abat, capoun, polenta gratinée au parmesan, légumes au jus corsé infusé à l'ail.

46.-

### *The milk-fed lamb,*

*The loin roasted, shoulder as a cromesqui, leg stuffed and sausage, capoun, polenta and vegetables cooked in a light garlic gravy.*

### Origine des viandes :

*Agneau*

*France*

## ***MENU PITCHOUN***

***(Jusqu'à 12 ans)***

19.-

*Plat et dessert, 1 boisson comprise.*

*Poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.*

# LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

**Le Brie truffé par nos soins,**  
huile d'olive de Nice, riquette et pickles d'oignons rouges.

~

## **Poire et noix de Pécan**

Poire rôtie aux noix de pécan, ganache montée au cidre,  
bavaroise et cromesqui de poire à l'écrasée de pécan.

## **Pear and pecan nuts**

Roasted pear and pecan nut, chocolate ganache scented with cider,  
bavaroise and pear cromesqui.

~

## **Art Déco Choco**

chocolat ganache Gianduja, crémeux praliné et feuillantine noisette,  
glace noisette et crumble

## **Art Déco Choco**

*Gianduja ganache chocolate, creamy of praline and hazelnuts feuillantine,  
hazelnuts ice-cream and crumble.*

~

## **Le Citron**

Souplesse de citron et crémeux jasmin/citron, pâte sablée,  
meringue légèrement acidulée, sorbet et émulsion limoncello

## ***The Lemon***

*Lemon souplesse and jasmine & lemon creamy,  
lightly sour meringue, limoncello sorbet and emulsion.*

# ***LA GRANDE RESERVE***

85 euros en menu 4 plats  
(2 entrées, plat et dessert ou entrée, plat, fromage et dessert)

## ***MENU RESERVE***

72 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

**\*Supplément de 10 € pour l'entrée « Noix de St-Jacques »**

Foie gras de canard de Chalosse à la mandarine confite et vanille,  
brioche aux agrumes.

Et/Ou

Les calamars à la plancha,  
persillade, chou-fleur multicolore sous toutes ses formes, jus de veau.

Ou

Noix de Saint-Jacques saisies,  
fondue de poireaux au chorizzo ibérique, émulsion de bardes  
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre, croustille de sarrasin.

~

Le Saint Pierre rôti,  
girolles rôties en persillade, artichauts violets poêlés et en tempura,  
coulis d'oignon fumé.

Ou

L'agneau de lait  
longe rôtie, épaule en cromesqui, gigot farci et saucisse d'abat,  
capoun, polenta gratinée au parmesan, légumes au jus corsé infusé à l'ail.

~

### **Poire et noix de Pécan**

Poire rôtie aux noix de pécan, ganache montée au cidre,  
bavaroise et cromesqui de poire à l'écrasée de pécan.

Ou

### **Art Déco Choco**

chocolat ganache Gianduja, crémeux praliné et feuillantine noisette,  
glace noisette et crumble

# ***LA GRANDE RESERVE***

85 euro as a 4 dishes menu

(2 starters, main course and dessert or starter, main course, cheese and dessert)

## ***MENU RESERVE***

72 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

\*10 euro overcharge for the Saint-Jacques scallops starter.

*Duck « foie gras » from Chalosse scented with candied tangerine & vanilla,  
citrus fruit brioche.*

And/Or

**The calamaries « à la plancha »,  
garlic & parsley, multicolored cauliflower and veal juice.**

Or

*Saint-Jacques scallops nicely snacked,  
leek & chorizzo « fondue » and émulsion of bardes,  
smoked espuma of potatoes, croustille of buckwheat.*

~

**The John Dorry fish nicely roasted**  
girolles mushrooms cooked in garlic & parsley, artichokes roasted and as a tempura,  
smoked onion coulis.

Or

**The milk-fed lamb,**  
the loin roasted, shoulder as a cromesqui, leg stuffed and sausage,  
capoun, polenta and vegetables cooked in a light garlic gravy.

~

**Pear and pecan nuts**

Roasted pear and pecan nuts, chocolate ganache scented with cider,  
bavaroise and pear cromesqui.

Or

**Art Déco Choco**

Gianduja ganache chocolate, creamy of praline and hazelnuts feuillantine,  
hazelnuts ice-cream and crumble.

# ***MENU DEGUSTATION***

110 euros

*Menu disponible uniquement à dîner et devant être commandé pour l'ensemble de la table.*

**Les calamars à la plancha,**  
persillade, chou-fleur multicolore sous toutes ses formes, jus de veau.

~ ~

**Noix de Saint-Jacques saisies,**  
fondue de poireaux au chorizzo ibérique, émulsion de bardes  
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre, croustille de sarrasin.

~ ~

**Le Saint Pierre rôti,**  
girolles rôties en persillade, artichauts violets poêlés et en tempura,  
coulis d'oignon fumé.

~ ~

**L'agneau de lait**  
longe rôtie, épaule en cromesqui, gigot farci et saucisse d'abat,  
capoun, polenta gratinée au parmesan, légumes au jus corsé infusé à l'ail.

~ ~

**Le Brie truffé par nos soins,**  
huile d'olive de Nice, riquette et pickles d'oignons rouges.

~ ~

**Le Citron**  
Souplesse de citron et crémeux jasmin/citron, pâte sablée,  
meringue légèrement acidulée, sorbet et émulsion limoncello

*Price are net and in euro.*