

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 Pagre sauvage rôti,

artichauts violets poêlés et farcis, crustacés façon barigoule en tempura, salsifis braisés, coulis d'oignon fumé au bois de hêtre.

52.-

The catch of the day,

pink artichokes pan fried and stuffed, crustacean «à la barigoule en tempura », braised salsify, 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



Les Artichauts violets en tempura, légumes de saison en chips, purée et pickles.

The pink artichokes as a tempura, seasonal vegetables made as chips, purée and pickles.

41.-

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 croustilles de poire à l'écrasée de pécan.

Pear and pecan nuts

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

~

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 Mandarine

Pain de gènes Napoléon, crémeux mandarine, pâte sablée canistrelli,
espuma amande et gelée mandarine.

The Tangerine

*Pain de Gènes Napoléon, tangerine creamy and canistrelli
Almond espuma and jelly of tangerine.*

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 Pagre sauvage rôti,
artichauts violets poêlés et farcis, crustacés façon barigoule en tempura,
salsifis braisés, coulis d'oignon fumé au bois de hêtre.

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 catch of the day
pink artichokes pan fried and stuffed, crustacean «à la barigoule en tempura »,
braised salsify, 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 Pagre sauvage rôti,
artichauts violets poêlés et farcis, crustacés façon barigoule en tempura,
salsifis braisés, coulis d'oignon fumé au bois de hêtre.

~ ~

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.