

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 rouges de Nice à la plancha, 38.-
persillade, chou-fleur multicolore sous toutes ses formes, jus de veau.

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

Le caviar Aurea Ova Royal osciètre en coque de noisette/pignons de pin, 32.-
jaune d'œuf en cuisson basse température,
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre.

*The caviar Aurea Ova Royal osciètre in a hazelnut & pine crust,
egg yolk cooked « low temperature »
smoked espuma of potatoes.*

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.
Generous dish of sauteed girolles mushrooms and purple artichokes. 41.-

Les Viandes

Le filet de veau du Limousin rôti au sautoir,
zitioni farcis à la mousseline de cèpes,
marmelade de cèpes au jus à la livèche et sanguins en persillade
et chips de parmesan. 46.-

The Limousin veal filet roasted,
zitioni stuffed with a cep mousseline, pan fried cep,
marmalade of cep scented with livèche herb and parmeggiano crisps.

Filet de canette rôtie,
la cuisse en pastilla parfumée à la cannelle,
tarte sablée au potiron et oignons confits. 46.-

The duckling filet nicely roasted,
The leg as a pastilla scented with cinnamon,
pumpkin tart and candied onions.

Origine des viandes :

Veau

France

Canette

France

MENU PITCHOUN 19.-
(Jusqu'à 12 ans)

Plat et dessert, 1 boisson comprise.

Veau, poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.

LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

La sélection des fromages de chèvre de Peymenade,
huile d'olive de Nice, riquette et confiture.

~

Poire et noix de Pécan

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

Pear and pecan nuts

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

~

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.*

~

La Figue

crémeux aux pignons de pin sur sablé fruits secs,
marmelade de figue, émulsion miel/amande,
figue rôtie et sorbet bergamote.

The Fig

*Creamy of pine and nuts sablé,
fig marmalade, honey & almond emulsion,
roasted fig and bergamote sorbet.*

~

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
Pour les fins gourmets et l'ensemble de la table

MENU RESERVE

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

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

Et/Ou

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

Ou

Le caviar Aurea Ova Royal osciètre en coque de noisette/pignons de pin,
jaune d'œuf en cuisson basse température,
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre.

~

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

Ou

Le filet de veau du Limousin rôti au sautoir,
zitoni farcis à la mousseline de cèpes,
cèpe poêlé, marmelade de cèpes au jus à la livèche et chips de parmesan.

~

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.

Ou

Art Déco Choco

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

LA GRANDE RESERVE

The Full menu is designed for the enjoyment of the whole table.

85 euro as a 4 dishes menu

MENU RESERVE

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

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

And/Or

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

Or

*The caviar Aurea Ova Royal osciètre in a hazelnut & pine crust,
egg yolk cooked « low temperature »
smoked espuma of potatoes.*

~

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

Or

**The Limousin veal filet roasted,
zitoni stuffed with a cep mousseline, pan fried cep,
marmalade of cep scented with livèche herb and parmeggiano crisps.**

~

Pear and pecan nuts

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

Or

Art Déco Choco

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

MENU RIVIERA

58 euros

Valable uniquement à déjeuner du Mardi au Samedi.

Available only for lunch.

Les topinambours rôtis,
châtaignes et noisettes piémontaises,
bouillon léger de topinambours et copeaux de truffes
poitrine de cochon croustillante.

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

~ ~

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

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

Ou/Or

Filet de canette rôtie,
la cuisse en pastilla parfumée à la cannelle,
tarte sablée au potiron et oignons confits.

The duckling filet nicely roasted,
The leg as a pastilla scented with cinnamon,
pumpkin tart and candied onions.

~ ~

Le Citron

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

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

Price are net and in euro.