

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

Le foie gras confit à la rhubarbe, 32.-
rhubarbe en gelée et pochée basse température aux grains de coriandre,
grenade et croustillant à l'érable.

*The foie gras candied with rhubarb,
rhubarb as a jelly, poached low temperature with coriander seeds,
pomegranate and maple syrup toast.*

Asperges de Provence à la bergamote, 34.-
crème acidulée, ciboulette, et caviar Royal Oscière. 

*Asparagus from Provence with bergamot,
Sour cream, chives and Royal Oscière caviar.*

Le poulpe de roche mariné par nos soins, 32.-
poivrons confits, Burrata et Panna cotta à l'ail doux

*Rock octopus marinated,
Candied peppers, Burrata and sweet garlic Panna cotta.*

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 Poissons et Crustacés

La pêche sauvage,
asperge verte rôtie, barigoule d'artichauts et gingembre,
socca croustillante et condiment red meat. 52.-

The wild fish
green asparagus nicely roasted, barigoule of artichokes and ginger,
crusty socca and red meat condiment

Le dos de cabillaud rôti,
viennoise citron dans l'esprit d'une grenobloise,
tagliatelles de courgette italienne au basilic, cappelletti farcis crustacés
et émulsion d'arêtes. 48.-

The cod roasted,
lemon viennoise, tagliatelles of italian zucchini & basil,
cappelletti with a crustacean stuffing and fishbone juice.

Les langoustines croustillantes,
condiments oignons rouges, mangue chayotte, fenouil braisé,
bisque de pinces aux agrumes. 52.-

The crusty langoustines,
red onion, Chayotte mango, braised fennel and pincers & orange juice.

Le Végétarien / Vegan Style



Les Ravioles Riviera et crème de parmesan.
The Riviera ravioles and parmeggiano cream. 38.-

Les Viandes

Pintade fermière en 2 façons.

Le suprême rôti sur peau et la cuisse braisée/laquée,
légumes de printemps et croquant de radis et fèves

48.-

Farm poultry made on two ways.

*The breast cooked on the skin and the leg braised/glazed,
spring vegetables and fresh young radish & fava beans.*

La selle d'agneau rôtie,

petit pois/wasabi, carotte fane et oignons grelots glacés,
épigramme et condiment diable, jus au thym et ail doux.

52.-

The saddle of lamb,

*peas/wasabi, young carot & onion nicely glazed,
breaded breast of lamb, condiment diable, thyme & sweet garlic juice.*

La côte de veau gourmande (450gr),

étuvée de morilles et asperges vertes, pomme de terre grenaille sautées,
côte de sucrine, crème aigrelette et jus perlé.

63.-

The XL Veal rib for meat lover (450gr),

*steamed morels and green asparagus, roasted baby potatoes,
salad stalk nicely cooked, sour cream and juice.*

Origine des viandes :

Pintade

France

Agneau & veau

France

LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

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

~

Croustillant au chocolat Gianduja,
mousse Gianduja et strudel, noisette, croustillant surprise et sauce yuzu.

The crusty Gianduja chocolate
mousse of Gianduja and Strudel, hazelnuts, biscuit surprise & yuzu sauce.

~

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.

~

Le Créole

mousse aux saveurs créole, coulis kiwi/pomme

Le Créole

Créole sensations, apple & kiwi coulis.

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.

Le foie gras confit à la rhubarbe,
rhubarbe en gelée, pochée basse température aux grains de coriandre,
grenade et croustillant à l'érable.

Et/Ou

Asperges de Provence à la bergamote,
crème acidulée, ciboulette, et caviar Royal Oscière.

~

La pêche sauvage,
asperge verte rôtie, barigoule d'artichauts et gingembre,
socca croustillante et condiment red meat.

Ou

La selle d'agneau rôtie,
petit pois/wasabi, carotte fane et oignons grelots glacés,
épigramme et condiment diable, jus au thym et ail doux.

~

Croustillant au chocolat Gianduja,
mousse Gianduja et strudel, noisette, croustillant surprise et sauce yuzu.

Ou

Le Citron

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

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.

The foie gras candied with rhubarb,
rhubarb as a jelly, poached low temperature with coriander seeds,
pomegranate and maple syrup toast.

And/Or

Asparagus from Provence with bergamot,
sour cream, chives and Royal Oscière caviar.

~ ~

The wild fish
green asparagus nicely roasted, barigoule of artichokes and ginger,
crusty socca and red meat condiment

Or

The saddle of lamb,
peas/wasabi, young carrot & onion nicely glazed,
breaded breast of lamb, condiment diable, thyme & sweet garlic juice.

~ ~

The crusty Gianduja chocolate
mousse of Gianduja and Strudel, hazelnuts, biscuit surprise & yuzu sauce.

Or

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

MENU RIVIERA

58 euros

68 € si vous souhaitez le brie truffé par nos soins.

Valable uniquement à déjeuner du Mardi au Samedi.
Available only for lunch.

Le poulpe de roche mariné par nos soins,
poivrons confits, Burrata et Panna cotta à l'ail doux.

Rock octopus marinated,
candied peppers, Burrata and sweet garlic Panna cotta.

~ ~

Le dos de cabillaud rôti,
viennoise citron dans l'esprit d'une grenobloise,
tagliatelles de courgette italienne au basilic, cappelletti farcis crustacés
et émulsion d'arêtes.

The cod roasted,
lemon viennoise, tagliatelles of italian zucchini & basil,
cappelletti with a crustacean stuffing and fishbone juice.

Ou/Or

Pintade fermière en 2 façons.
Le suprême rôti sur peau et la cuisse braisée/laquée,
légumes de printemps et croquant de radis et fèves.

Farm poultry made on two ways.
The breast cooked on the skin and the leg braised/glazed,
spring vegetables and fresh young radish & fava beans.

Le Créole
mousse aux saveurs créole, coulis kiwi/pomme

Créole sensations, apple & kiwi coulis.

Price are net and in euro.

MENU DEGUSTATION

110 euros

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

**Le poulpe de roche mariné par nos soins,
poivrons confits, Burrata et Panna cotta à l'ail doux.**

~ ~

**Asperges de Provence à la bergamote,
crème acidulée, ciboulette, et caviar Royal Oscière.**

~ ~

**La pêche sauvage,
asperge verte rôtie, barigoule d'artichauts et gingembre,
socca croustillante et condiment red meat.**

~ ~

Pintade fermière en 2 façons.
Le suprême rôti sur peau et la cuisse braisée/laquée,
légumes de printemps et croquant de radis et fèves.

~ ~

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

~ ~

**Croustillant au chocolat Gianduja,
mousse Gianduja et strudel, noisette, croustillant surprise et sauce yuzu.**