

# 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 caillétier.*

*Le Coing Primeur à Beaulieu nous approvisionne en délicieux citrons pays et tous les autres légumes régionaux qu'il sélectionne judicieusement pour la cuisine Riviera de notre chef Jérôme.*

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

*Pour les accompagner, La Praira affine délicatement la tomme de Roure. 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

**L'œuf surprise pané à la noisette,** 38.-  
retour de cueillette aux noisettes du Piémont torréfiées, poire crue et en gel,  
écrasé de potiron et émulsion butternut

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,  
squashed pumpkin and butternut emulsion,  
fresh mushrooms melted with roasted piemontese hazelnuts and pear.*

**La daurade royale comme un ceviche,** 38.-  
passion, ananas, pickles d'oignon rouge, cébettes et piment doux,  
crémeux coco/coriandre, patate douce et gel de yuzu.

*The Royal Sea Bream as a ceviche,  
passion, pineapple, red onion pickles, cébette & sweet chilli pepper,  
coconut/coriander creamy, sweet potato et yuzu jelly.*

**Noix de Saint-Jacques à la plancha,** 40.-  
espuma de panais au curry, matignon de légumes, lard paysan et laitue de mer  
cuisinés comme un ragoût au porto blanc, chips de panais, croquant de Granny,  
émulsion de bardes aux zestes de citron vert.

*The St Jacques scallops à la plancha and parsnip & curry espuma,  
lardoons and sea lettuce cooked in white port stew, Granny Smith to fresh it up,  
emulsion of bardes and lime.*

**Foie gras marbré au confit de figes,** 38.-  
condiment balsamique/échalotte /figes séchées, raisin muscat "coton candy",  
gel raisin hibiscus, figue rôtie et laquée au porto et poivre de Phù Quoc.

*Foie gras marbré with a fig confit,  
balsamic vinegar, shallot & dried figs, "coton candy" muscat grape,  
grape & hibiscus jelly, roasted port fig.*

***MENU PITCHOUN*** 19.-  
***(Jusqu'à 12 ans)***

*Plat et dessert, 1 boisson comprise.  
Poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.*

# Riviera Végétarien

## **Le cannelloni farci riviera en 2 services**

jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,  
bouillon au vieux parmesan affiné, retour de cueillette sautée

45.-

### *The Riviera cannelloni 2 services*

*stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,  
refined parmeggiano cheese bouillon, picking of the day sautéed (mushrooms).*

# Poissons et Viande

## **Le bar rôti au beurre moussant,**

fondue de poireaux à l'écorce de citron, carottes fanes fondantes et fenouil confit,  
moules pochées, émulsion de soupe de pêche locale au jus de coquillages.

52.-

### *The seabass roasted in a foamy butter,*

*fondue of leek and lemon, candied fennel & carrots, poached mussels,  
emulsion of rocky fish soup & shells juice.*

## **Le filet de bœuf race Simmental au sautoir thym et ail,**

crémeux et marmelade de cèpes aux herbes, cep poêlé,  
pomme de terre délicatesse et oignon confit au miel, coulis végétal et demi-glace.

54.-

### *The Beef filet cooked au sautoir*

*creamy and marmalade of ceps & herbs, pan fried cep,  
white onion caramelized in honey, delicatess potatoe, green coulis and demi-glace.*

### Origine des viandes :

*Boeuf*

*Allemagne*

## Les Fromages sélectionnés par nos soins et Desserts de la maison « Le Vanillier ».

17.-

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

*Home-made truffle brie cheese,  
Olive oil of Nice, rocket and red onion pickles.*

**La Tomme de vache,**  
gelée de piment doux et salade de roquette.

*The cow tomme  
sweet spiced jelly and rocket salad.*

**Le Baba au vieux rhum martiniquais,**  
chantilly à la vanille de Madagascar.

*Typical French spongy cake with old Martinican rum,  
Madagascar vanilla whipped cream.*

**L'origine.**  
Crèmeux passion et biscuit croustillant, gelée passion.

*Passion fruit creamy, crusty biscuit and passion jelly.*

**La Tarte aux figues**  
Figs fraîches, crèmeux pistache et biscuit sablé pistache.

*The figs tart  
Fresh figs, pastry cream and biscuit sable.*

# ***LA GRANDE RESERVE***

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

## ***MENU RESERVE***

85 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

***\*10 € supplémentaire pour la St Jacques***

**L'œuf surprise pané à la noisette,**  
retour de cueillette aux noisettes du Piémont torréfiées, poire crue et en gel,  
écrasé de potiron et émulsion butternut

*Et/Ou*

**La daurade royale comme un ceviche,**  
passion, ananas, pickles d'oignon rouge, cébettes et piment doux,  
crémeux coco/coriandre, patate douce et gel de yuzu.

*Et/Ou*

**Foie gras marbré au confit de figues,**  
condiment balsamique/échalotte /figues séchées, raisin muscat "coton candy",  
gel raisin hibiscus, figue rôtie et laquée au porto et poivre de Phù Quoc.

*Ou*

**Noix de Saint-Jacques à la plancha,**  
espuma de panais au curry, matignon de légumes, lard paysan et laitue de mer  
cuisinés comme un ragoût au porto blanc, chips de panais, croquant de Granny,  
émulsion de bardes aux zestes de citron vert.

~

**Le bar rôti au beurre moussant,**  
fondue de poireaux à l'écorce de citron, carottes fanes fondantes et fenouil confit,  
moules pochées, émulsion de soupe de pêche locale au jus de coquillages

*Ou*

**Le filet de bœuf race Simmental au sautoir thym et ail,**  
crémeux et marmelade de cèpes aux herbes, cep poêlé,  
pomme de terre délicatesse et oignon confit au miel, coulis végétal et demi-glace.

~

**Les desserts et fromages de la carte**

# *LA GRANDE RESERVE*

110 euro as a 4 dishes menu

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

## *MENU RESERVE*

85 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

*\* 10€ extra charge for the St Jacques*

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,  
squashed pumpkin and butternut emulsion,  
fresh mushrooms melted with roasted piemontese hazelnuts and pear.*

And/Or

*The Royal Sea Bream as a ceviche,  
passion, pineapple, red onion pickles, cébette & sweet chilli pepper,  
coconut/coriander creamy, sweet potato et yuzu jelly.*

And/Or

*Foie gras marbré with a fig confit,  
balsamic vinegar, shallot & dried figs, "coton candy" muscat grape,  
grape & hibiscus jelly, roasted port fig.*

And/Or

*The St Jacques scallops à la plancha and parsnip & curry espuma,  
lardoons and sea lettuce cooked in white port stew, Granny Smith to fresh it up,  
emulsion of bardes and lime.*

~ ~

*The seabass roasted in a foamy butter,  
fondue of leek and lemon, candied fennel & carrots, poached mussels,  
emulsion of rocky fish soup & shells juice.*

Or

*The Beef filet cooked au sautoir  
creamy and marmalade of ceps & herbs, pan fried cep,  
white onion caramelized in honey, delicatess potatoe, green coulis and demi-glace.*

~ ~

Cheeses and desserts of la carte

## *LE VEGGIE*

70 €

L'œuf surprise pané à la noisette,  
retour de cueillette aux noisettes du Piémont torréfiées, poire crue et en gel,  
écrasé de potiron et émulsion butternut

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,  
squashed pumpkin and butternut emulsion,  
fresh mushrooms melted with roasted piemontese hazelnuts and pear.*

~ ~

**Le cannelloni farci riviera en 2 services**  
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,  
bouillon au vieux parmesan affiné, retour de cueillette sautée .

*The Riviera cannelloni 2 services  
stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,  
refined parmeggiano cheese bouillon, picking of the day sautéed (mushrooms).*

~ ~

**Les desserts ou fromages de la carte**

*Desserts or cheeses*