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. Quelques exemples parmi tant d'autres :

Mr Giauffret installé à la Sirole (Colomars) propose une huile et pâte d'olive AOP de Nice extra vierge aux notes de fruits mûrs et d'amandes fraîches obtenues par extraction des meilleures olives du cailletier. Deux fois médaille d'or au concours agricole de Paris.

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

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

La Brasserie Artisanale brasse ses bières au centre de Nice et sa Zytha exprime avec goût tout le potentiel du pois chiche, ingrédient phare de la socca.

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 et sous QR Code

Code wifi : LARESERVE

Scannez-moi

Nous vous informons que les plats et menus ne sont pas à partager. Chaque convive doit choisir un met. Le rooftop vous propose une carte de tapas.

We inform you that menu and dish can not be shared. Every attendee must choose a meal. The rooftop is proposing a tapas carte which can be shared.

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes

Foie gras de canard français mi-cuit aux agrumes et clémentines, 44.-
fine tartelette croustillante, clémentine en différentes textures,
sauce bigarade, pain à l'épeautre et aux fruits secs, toasté.

Semi-cooked French duck foie gras with citrus fruits and clementines,
a crispy tartlet, clementines in various textures,
bigarade sauce, toasted spelt bread with dried fruit.

Les langoustines croustillantes, 44.-
enrubanné de céleri-rave et aïoli, betterave confite au vinaigre de xérès,
émulsion de pince & cardamome, sucs de bisque.

The Dublin Bay Prawn,
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice

Les noix de Saint-Jacques snackées, 42.-
céleri en deux textures délicatement vanillé, fraîcheur de Granny Smith et livèche,
broccolini rôti et émulsion de bardes au citron vert.

Scallops nicely snaked,
celery in two textures with a delicate hint of vanilla, fresh Granny Smith apples and lovage,
roasted broccolini, and an emulsion of lime-infused cabbage leaves.

MENU PITCHOUN

(Jusqu'à 12 ans) 25.-

Le bœuf ou le loup servi avec frites, dessert, boissons comprises.

* *Origines des races à viande française : Limousin, Salers, Charolais*

Nos prix de menus sont nets, en euros et par personne

Le Riviera

Le cannelloni Riviera farci, 44.-
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné, truffe d'automne.

Cannelloni Riviera stuffed with young spinaches, *basil, ricotta and leeks,*
refined parmeggiano cheese bouillon, autumnal truffle.

Poissons et Viandes 55.-

Dos de bar rôti au beurre moussant,
poireaux fortement saisis, pomme de terre braisée,
cocos de Paimpol mijotés aux petits légumes primeurs et aux olives taggiasche,
émulsion de soupe de roche.

Roasted sea bass fillet cooked in a foaming butter,
seared leeks, braised potatoes, rockfish soup emulsion.
Paimpol clams simmered with early vegetables and Taggiasca olives.

La caille farcie laquée de son jus de rôti,
crémeux de topinambours au café, petit Capoun farci de cuisse braisée,
légumes d'automne confits et chips.

Stuffed quail glazed with its own roast juice,
creamy Jerusalem artichokes & coffee, a small capoun stuffed with braised leg,
candied autumn vegetables and crisps.

Les desserts d'Emilie

24-

Le Mont Blanc
meringue craquante, ganache montée vanille,
crème de marron et éclats dorés, sorbet et gel cassis.

Mont Blanc
crispy meringue, whipped vanilla ganache,
chestnut cream and golden chips, sorbet and blackcurrant gel.

La poire en éveil
poire pochée fondante, pâte sucrée croustillante, ganache montée à la vanille,
crémeux poire-mélisse, gel de poire et sorbet infusé à la mélisse.

The Awakening Pear
soft poached pear, crisp sweet pastry, whipped vanilla ganache,
pear and lemon balm cream, pear gel and lemon balm-infused sorbet.

Le soufflé chocolat noir 68% Costa Rica
craquelin, praliné café et glace au whisky.

Dark chocolate soufflé
with a cracked crust, coffee praline and whisky ice cream.

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats

Entrée, plat et dessert

115.-

Foie gras de canard français mi-cuit aux agrumes et clémentines,
fine tartelette croustillante, clémentine en différentes textures,
sauce bigarade, pain à l'épeautre et aux fruits secs, toasté.

Ou

Les noix de Saint-Jacques snackées,
céleri en deux textures délicatement vanillé, fraîcheur de Granny Smith et livèche,
broccolini rôti et émulsion de bardes au citron vert.

Ou

Les belles langoustines croustillantes,
enrubanné de céleri-rave et aïoli, betterave confite au vinaigre de xérès,
émulsion de pince & cardamome, sucs de bisque.

~ ~ ~

Dos de bar rôti au beurre moussant,
poireaux fortement saisis, pomme de terre braisée,
cocos de Paimpol mijotés aux petits légumes primeurs et aux olives taggiasche,
émulsion de soupe de roche.

Ou

La caille farcie laquée de son jus de rôti,
crémeux de topinambours au café, petit Capoun farci de cuisse braisée,
légumes d'automne confits et chips.

~ ~

Les Desserts de la carte

Nos prix de menus sont nets, en euros et par personne

MENU RESERVE

3 courses menu

(Starter, Main course and Dessert)

115.-

Semi-cooked French duck foie gras with citrus fruits and clementines,
a crispy tartlet, clementines in various textures,
bigarade sauce, toasted spelt bread with dried fruit.

Or

Scallops nicely snaked,
celery in two textures with a delicate hint of vanilla, fresh Granny Smith apples and lovage,
roasted broccolini, and an emulsion of lime-infused cabbage leaves.

Or

The Dublin Bay Prawn,
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice

~ ~ ~

Roasted sea bass fillet cooked in a foaming butter,
seared leeks, braised potatoes, rockfish soup emulsion.
Paimpol clams simmered with early vegetables and Taggiasca olives.

Or

Stuffed quail glazed with its own roast juice,
creamy Jerusalem artichokes & coffee, a small capoun stuffed with braised leg,
candied autumn vegetables and crisps.

~ ~

The desserts from la Carte

Prices menu are nets in euro / per person.

LES VAGUES DE LA RESERVE

Uniquement à dîner et pour l'ensemble de la table. Dégustation
150-

Foie gras de canard français mi-cuit aux agrumes et clémentines,
fine tartelette croustillante, clémentine en différentes textures,
sauce bigarade, pain à l'épeautre et aux fruits secs, toasté.

Semi-cooked French duck foie gras with citrus fruits and clementines,
a crispy tartlet, clementines in various textures,
bigarade sauce, toasted spelt bread with dried fruit.

~~

Langoustine croustillante au nori,
enrubannée de céleri, aïoli de fenouil, émulsion de pinces à la citronnelle et gingembre.

The Dublin Bay Prawn,
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice

~~~

Dos de bar rôti au beurre moussant,
poireaux fortement saisis, pomme de terre braisée,
cocos de Paimpol mijotés aux petits légumes primeurs et aux olives taggiasche,
émulsion de soupe de roche.

Roasted sea bass fillet cooked in a foaming butter,
seared leeks, braised potatoes, rockfish soup emulsion.
Paimpol clams simmered with early vegetables and Taggiasca olives.

~~

La caille farcie laquée de son jus de rôti,
crémeux de topinambours au café, petit Capoun farci de cuisse braisée,
légumes d'automne confits et chips.

Stuffed quail glazed with its own roast juice,
creamy Jerusalem artichokes & coffee, a small capoun stuffed with braised leg,
candied autumn vegetables and crisps.

~

Espuma café, sorbet mandarine / Coffee espuma and tangerine sorbet

~

Le Mont Blanc
meringue craquante, ganache montée vanille,
crème de marron et éclats dorés, sorbet et gel cassis.

Mont Blanc
crispy meringue, whipped vanilla ganache,
chestnut cream and golden chips, sorbet and blackcurrant gel.
~~~