Mardi 10 au Vendredi 13 Novembre 2026

LA RÉSERVE NICE

Menu Canon de midi

Entrée + Plat + Dessert : 48 €

Consommé de homard comme un chawanmushi,
gambas sauvage, courge butternut, pomme verte et pamplemousse, nage de crustacés émulsionnée.

Lobster consommé served as chawanmushi,
wild shrimp, butternut squash, green apple, and grapefruit, with an emulsified shellfish broth.

~

Le mulet dos noir sauvage rôti,
légumes d'automne confits, écrasé de potiron du pays, sauce Bercy à la verveine.

Roasted wild black-backed mullet,
candied fall vegetables, mashed local pumpkin, Bercy sauce with verbena.

~

Emeraude d'automne
Mousse vanillée, praliné pistache, biscuit et son croustillant, gel des premières clémentines.

Autumn Emerald
Vanilla mousse, pistachio praline, cookie and its crunchy topping, gel made from the first clementines.