Du Mardi 24 au vendredi 27 Novembre

LA RÉSERVE NICE

Menu Canon de midi

Entrée + Plat + Dessert : 48 €

Crémeux de foie gras et magret de canard fumé,
champignons, châtaignes, coing acidulé,
noisettes grillées, croustillant de pain, velouté châtaigne.

Creamy foie gras and smoked duck breast,
mushrooms, chestnuts, tangy quince,
toasted hazelnuts, crispy bread, chestnut velouté.

~

Filet de veau rôti,
sauce suprême soyeuse et jus réduit,
gnocchi fondants, légumes de saison entre fraîcheur, croquant et acidité.

Roast veal fillet,
silky supreme sauce and reduced gravy,
gnocchi, seasonal vegetables offering a balance of freshness, crunch and tang.

~

L'infusion du verger

Marmelade de pommes Grany Smith et son sorbet, meringue vaporeuse, espuma menthe agrémentée de thé.

The Orchard Infusion

Granny Smith apple marmalade with sorbet,
meringue and mint espuma with a hint of tea;