

LA RESERVE DE NICE

Les Entrées froides et chaudes

Le chèvre frais de Peymenade et tartare de tomates multicolores « petit paysan », 28.-
pastèque, pêche, oignon rouge en pickles, croquant de radis et
micro-pousses mentholées.

*The fresh goat cheese of Peymenade and tomatoes tartare,
watermelon, peach, pickles of red onion, fresh radish and minted herbs.*

Le foie gras de canard confit aux fruits rouges, 32.-
filo croustillante laquée au sirop d'érable.

*The duck foie gras nicely candied, fine redberries jelly,
crusty filo glazed with mapple syrup.*

La gambas sauvage fricote avec la courgette pays, 34.-
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

*The King Prawn has a fling with the Zucchini
fennel and King Prawn aïoli, candied tomato.*

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.

Poissons et Viande

Le loup rôti doré sur la peau et parfumé au thym,
artichauts violets poêlés, champignons retour de marché,
oignon blanc caramélisé au soja kombu, cristalline de socca et
condiments oignon/gingembre 52.-

*The seabass roasted on the skin,
sauté of purple artichokes, mushroom,
onion caramelised with kombu soya, socca and ginger/onion condiments.*

Le cabillaud arrosé au beurre noisette,
tagliatelles de courgette trompette pays, condiments nissart,
bisque de crustacés et fleur de courgette en tempura. 46.-

*The cod cooked « beurre noisette »
Tagliatelles of zucchinis, condiments nissart,
Crustacean bisque and zucchini flower as a tempura.*

La selle rôtie basse température et l'épaule d'agneau de 7 heures,
aubergine farcie, gnocchelloni au parmesan affiné 24 mois,
gratiné scarmoza et sucs de viande. 48.-

*The saddle roasted low temperature and the shoulder cooked 7 hours,
stuffed eggplant, gnocchelloni made with 24 months mature parmeggiano cheese,
granité scarmoza and meat juice.*

Le Végétarien / Vegan Style



Les cannelloni Riviera à la ricotta, bouillon de parmesan et copeaux de truffe d'été 42.-
The Riviera Ricotta Cannelloni, light parmeggiano broth and summer truffle shivers.

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.

Origine des viandes :

Agneau

France

LES FROMAGES ET DESSERTS

14.-

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

Home-made truffle brie cheese, olive oil of Nice, riquette and red onion pickles.

~

Le Baba au vieux rhum,
crème chantilly légèrement vanillée.

~

Le cheese cake
fromage frais, confit multi fruits & croustillant spéculoos/gianduja

Ou

Le 3 chocolats
noir, lait et blanc sur croustillant praliné.

LA RÉSERVE
NICE **R**

LA GRANDE RESERVE

88 euros en menu 4 plats

(2 entrées, plat et dessert ou entrée, plat, fromage et dessert)

MENU RESERVE

78 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

**Le foie gras de canard confit aux fruits rouges
filo croustillante laquée au sirop d'érable.**

*The duck foie gras nicely candied, fine redberries jelly,
crusty filo glazed with mapple syrup.*

Et/Ou

**La gambas sauvage fricote avec la courgette pays,
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.**

*The King Prawn has a fling with the Zucchini
fennel and King Prawn aïoli, candied tomato.*

~

**Le loup rôti doré sur la peau et parfumé au thym,
artichauts violets poêlés, champignons retour de marché,
oignon blanc caramélisé au soja kombu, cristalline de socca et condiments oignon/gingembre**

*The seabass roasted on the skin,
sauté of purple artichokes, mushroom,
onion caralemised with kombu soya, socca and ginger/onion condiments.*

Ou

**La selle rôtie basse température et l'épaule d'agneau de 7 heures,
aubergine farcie, gnocchelloni au parmesan affiné 24 mois,
gratiné scarmozza et sucs de viande.**

*The saddle roasted low temperature and the shoulder cooked 7 hours,
stuffed eggplant, gnocchelloni made with 24 months mature parmeggiano cheese,
granité scarmozza and meat juice.*

~

Le cheese cake

fromage frais, confit multi fruits & croustillant spéculoos/gianduja

Ou

Le 3 chocolats

noir, lait et blanc sur croustillant praliné.

MENU RIVIERA

68 euros

78 € si vous souhaitez le brie truffé par nos soins.

**Le chèvre frais de Peymenade et tartare de tomates multicolores « petit paysan »,
pastèque, pêche, oignon rouge en pickles, croquant de radis et
micro-pousses mentholées.**

*The fresh goat cheese of Peymenade and tomatoes tartare,
Watermelon, peach, pickles of red onion, fresh radish and minted herbs.*

~ ~

**Le cabillaud arrosé au beurre noisette,
tagliatelles de courgette trompette pays, condiments nissart,
bisque de crustacés et courgette fleur en tempura.**

*The cod cooked « beurre noisette »
tagliatelles of zucchinis, condiments nissart,
crustacean bisque and zucchini flower as a tempura.*

~ ~

**Le Baba au vieux rhum,
crème chantilly légèrement vanillée**

Valable uniquement à déjeuner

Price are net and in euro.