



*La Réserve de Beaulieu*

CÔTE D'AZUR-1880

Mardi 23 juin 2026

Dîner à 4 mains

PAUL  
MARCON



*Bocuse d'Or*  
2025



JULIEN  
ROUCHETEAU



2019



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



MAISONS **MARCON**

Saint-Bonnet-le-Froid



*Le Restaurant*  
*— des Rois —*

# MENU 245 €

PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

---



Velouté de cucurbitacée verte aux herbes du potager  
*Green cucurbit velouté with herbs*



Tourteau en fine gavotte croustillante,  
houmous à l'estragon, gourmandise légère au gingembre  
*Crab, crunchy "Gavotte" biscuit, tarragon hummus, ginger*



Ombre Chevalier,  
jus d'arêtes à la graine de berce, pluriels d'artichauts  
*Artic char, fish bone jus with Berce seeds, artichokes*



Dos de rouget saisi à la flamme,  
arrosé d'un consommé d'arêtes infusé aux noyaux d'olive,  
ragoût de fèves aux algues méditerranéennes  
*Blue-torched red mullet,  
bones consommé infused with olive stones,  
bean stew with Mediterranean algae*



Râble de lapin garni de gamberoni de San Remo,  
rôtis délicatement au beurre, raviolis Niçois fenouillés  
*Saddle of rabbit and San Remo gamberoni roasted in butter,  
fennel Niçoise ravioli*



Blanc de poularde des Frères Raymond,  
velours de carotte à l'huile d'amande,  
jus de volaille infusé à l'aspérule odorante  
*Fattened chicken breast from the Raymond brothers,  
carrot velouté with almond oil, poultry jus infused with sweet woodruff*



Fleur de rhubarbe pochée au naturel,  
racines givrées jaune soufre,  
vinaigrette aux expressions végétales  
*Poached rhubarb flower, frozen roots, vegetal vinaigrette*



Abricot du Roussillon en chaud et froid,  
sauce caramel de morille  
*Hot and cold Roussillon apricot, morel caramel sauce*