Le Restaurant
— des Rois —

À LA CARTE

AMERTUME
« Celeriolis » au chou-fleur rôti piqué de pissenlits de la Cadière d'Azur, adoucis d'un confit de cédrat orangé de Menton — 39 €

DOUCEUR
Royale de petits pois Français enlacée d'une bordure de lin jaune, velours de shitaké des grottes Cap Ailloises, feuillages de micro pousses de menthe et bergamote — 39 €

FRAÎCHEUR
Belles pointes d'asperge vertes de Carpentras glacées en vinaigrette, confit de kumquat de Mistinguett au lierre terrestre — 42 €

SOYEUX
Dos de truite saumurée des Gorges du Cians au caviar Baeri français, vivifié d'un jus d'oignons nouveaux, arrosé d'une sauce acidulée — 48 €

VIVIFIANT
Blanc de turbot rôti, arrosé d'une écume de grandes marées, confit de betterave dans son jus, piqué de capucines — 78 €

FRESCOUR
Homard bleu de nos Côtes, court-bouillon poivré, courgette blanche niçoise aux effluves de citronnelle et basilic, cappuccino vert sur un consommé de tête — 95 €

VOLUPTUEUX
Suprême de pintade d'Excellence de Bresse glacé d'une sauce suprême, rouelles d'oignon rouge croquantes, morilles déglacées de vin jaune — 68 €

GOURMANDISE
Noisettes de gigot d'agneau de lait rôti, laqué de son jus court, pistou à l'ail des ours, fraîcheur de févettes du Pays — 68 €

LACTÉ
Gourmandises de notre fromager et affineur du Vieux Nice — 24 €

ACIDULÉ
Pêle-Mêle de Citron Meyer de notre productrice Joëlle Étienne — 24 €

CACAOTÉ
Grand Cru des Caraïbes au crémeux de chocolat infusé à l'estragon, glace crème brûlé à la cardamome noire — 24 €

ONCTUEUX
Soufflé de « La Réserve » au Grand Marnier — 24 €

DÉLICAT
« Slice » de mangue pochée à basse température, sorbet de jeunes carottes pleine terre, émulsion miso — 24 €

Toutes nos viandes bovines et volailles travaillées sont d'origine française.
Tous nos mets sont à base de produits frais et faits maison.
Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.
Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Le Restaurant
— des Rois —

MENU SIGNATURE

4 Services | 165 € (par personne, hors boissons)
Accord mets & vins 105 € (par personne)

6 Services | 195 € (par personne, hors boissons)
Accord mets & vins 150 € (par personne)

FRAÎCHEUR
Belles pointes d'asperge vertes de Carpentras glacées en vinaigrette,
confit de Kumquat de Mistinguett au lierre terrestre

AMERTUME
« Celeriolis » au chou-fleur rôti piqué de pissenlits de la Cadière d'Azur,
adoucis d'un confit de cédrat orangé de Menton

UMAMI
Dos de rouget saisi à la flamme,
confit de rhubarbe aux olives de la Trinité,
consommé d'arêtes infusé aux noyaux

GOURMANDISE
Noisettes de gigot d'agneau de lait rôti,
laqué de son jus court, pistou à l'ail des ours, fraîcheur de févettes du Pays

ACIDULÉ
Pêle-Mêle de Citron Meyer de notre productrice Joëlle Étienne

ONCTUEUX
Soufflé de « La Réserve » au Grand Marnier

Toutes nos viandes bovines et volailles travaillées sont d'origine française.
Tous nos mets sont à base de produits frais et faits maison.
Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.
Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.