



VIVIFIANT

Chartreuse d'asperge blanche du Vaucluse façon « César »,
cœur soyeux, entrelacé d'un jardin méditerranéen piqué d'ovales vertes 38 €

FRAÎCHEUR

Gavottes d'effiloché de tourteau croustillantes,
houmous à l'estragon, sa pince toute en légèreté d'une émulsion au gingembre 45 €

VOLUPTUEUX

Raviolis Niçois à l'aneth,
émeraude du potager en vinaigrette au jus de cosses acidulé de vinaigre de riz,
arrosés d'un velours de caviar 58 €

ÉPICÉ

Belle langoustine rôtie au beurre noisette,
fondant de concombre à l'huile de cardamome, pimentés de framboise,
quintessence crémeuse de têtes rissolées 115 €

VIVACITÉ

Noix de Saint-Jacques poêlées,
lustrées d'une réduction d'agrumes, arlequin de poireau, enlacé de nori,
nage de barbe aux effluves de citrus 58 €

FRESCOUR

Queue de homard étuvée d'un bouillon aux senteurs de citronnelle,
crémeux de basilic acidulé à l'homardine 108 €

SOYEUX

Poitrine de canard de la Maison Burgaud marinée aux épices,
pesto d'arroche maritime de nos côtes berluganes 68 €

DÉLICAT

Boucaner de dos d'agneau de lait de nos montagnes Françaises,
opulence d'asperge verte confite à l'ail des ours, jus au poivre de Madagascar 82 €

GOURMAND

Râble de lapin garni de gamberoni de San Remo,
rôti délicatement au beurre noisette, soyeux de carotte à l'huile de carapace 88 €

LACTÉ

Gourmandises de notre fromager et affineur du Vieux Nice 22 €

VIVACITÉ

Chapi Chapomme de Granny Smith,
éprit de son jus d'essence de Cornu, piqué d'un sorbet épicé 22 €

ONCTUEUX

Soufflé de « La Réserve » à la mandarine berlugane, sublimé au Grand Marnier 22 €

VOLUPTUEUX

Soyeux de São Tomé infusé de peau de céleri rave rôti,
égayé de Maracuja délicatement perlé de livèche 22 €

TORRÉFIÉ

Ondulation croustillante,
marmelade de citron Meyer varois, givre lacté au thé grillé 22 €



Le Restaurant
— des Rois —

MENU SIGNATURE

4 Services | 125 € (par personne, hors boissons)

VOLUPTUEUX

Raviolis Niçois à l'aneth,
émeraude du potager en vinaigrette au jus de cosses acidulé de vinaigre de riz,
arrosés d'un velours de caviar



VIVACITÉ

Noix de Saint-Jacques poêlées,
lustrées d'une réduction d'agrumes, arlequin de poireau, enlacé de nori,
nage de barbe aux effluves de citrus



GOURMAND

Râble de lapin garni de gamberoni de San Remo,
rôti délicatement au beurre noisette, soyeux de carotte à l'huile de carapace



TORRÉFIÉ

Ondulation croustillante,
marmelade de citron Meyer varois, givre lacté au thé grillé

5 Services | 145 € (par personne, hors boissons)

FRAÎCHEUR

Gavottes d'effiloché de tourteau croustillantes,
houmous à l'estragon, sa pince toute en légèreté d'une émulsion au gingembre



VOLUPTUEUX

Raviolis Niçois à l'aneth,
émeraude du potager en vinaigrette au jus de cosses acidulé de vinaigre de riz,
arrosés d'un velours de caviar



FRESCOUR

Queue de homard étuvée d'un bouillon aux senteurs de citronnelle,
crémeux de basilic acidulé à l'homardine



DÉLICAT

Boucaner de dos d'agneau de lait de nos montagnes Françaises,
opulence d'asperge verte confite à l'ail des ours, jus au poivre de Madagascar



VIVACITÉ

Chapi Chapomme de Granny Smith,
éprit de son jus d'essence de Cornu, piqué d'un sorbet épicé

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 —*

joyeuses
PAQUES



Menu unique proposé le
dimanche 20 avril 2025 au déjeuner
145 € par personne, hors boissons

Mise-en-bouche
Appetizer

Aigrette de belles pointes d'asperges vertes,
arrosée d'une émulsion de soupe de poissons de roche
*Green asparagus and Swiss chards,
rock fish soup emulsion foam*

Noix de Saint-Jacques sautées,
arlequin de jeunes poireaux brûlés,
algues nori, piqués d'agrumes
*Sautéed scallops,
blue-torched baby leeks, Nori seaweed, citrus*

Selle d'agneau de lait rôtie au thym sauvage,
farci de champignons,
baby grenailles confites au jus de viande
*Roasted milk-fed lamb saddle stuffed with mushrooms,
wild thyme, confit grenailles potatoes*

Crèmeux chocolat « Grand Cru » Guanaja,
effluves de combava varois, herbes folles
*Guanaja "Grand Cru" chocolate,
Varoise kaffir lime hints, herbs*

Mignardises
Petits Fours



Joyeuses Pâques

 *Le Restaurant
— des Rois —*

Menu unique proposé le
lundi 21 avril 2025 au déjeuner
95 € par personne, hors boissons

Mise-en-bouche

Appetizer

**Aigrette de belles pointes d'asperges vertes,
arrosée d'une émulsion de soupe de poissons de roche**

*Green asparagus and Swiss chards,
rock fish soup emulsion foam*



**Noisettes d'agneau de Sisteron
rôties au beurre de sarriette,
Cannelloni de courgette fleur**

*Sisteron lamb noisettes roasted in savory butter,
zucchini flower Cannelloni*

**Tartelette au citron de Menton,
sorbet marjolaine, nuage lactique**

*Menton lemon tartlet,
marjoram sorbet, lactic cloud*



Mignardises

Petits Fours

