



## À LA CARTE

### FRAÎCHEUR

« Céleriolis » de chèvre frais de l'arrière-pays Niçois, 52 €  
arrosés d'une eau de tomate aux senteurs de basilic, écorces de citron

### FOUGUEUX

Artichaut violet en barigoule arrosé d'une vinaigrette violacée du mont Ventoux, 55 €  
ketchup acidulé d'échalotes aux cerises, piqués d'oseille

### FUSION

Dos de thon rouge de Sanary-sur-Mer à peine grillé, 82 €  
marmelade de poivron à la flamme, enlacé de caviar Oscière Prestige,  
lactic glacé de ventrèche fumée

### ÉLÉGANCE

Belle langoustine royale sautée au ragoût d'aiguillettes d'haricots verts, 115 €  
sa pince aux saveurs de mon enfance, hollandaise à l'huile de verveine

### VÉGÉTAL

Aiguillette de Saint-Pierre infusée d'huile fenouillée, 82 €  
grillée, éprit d'un bouillon en vinaigrette d'extraction de jus de fenouil,  
rafraichis d'un crémeux de mélisse piqué de bleuet

### FRESCOUR

Homard bleu de nos Côtes, court-bouillon poivré, 95 €  
courgette blanche niçoise aux effluves de citronnelle et basilic

### SOYEUX

Dos de pigeon de Bresse à l'amande de Provence, 72 €  
chartreuse de celtuce aux cuisses confites

### DÉLICAT

Filet de veau rôti, 72 €  
jus infusé de baies roses, carotte nouvelle à la marmelade de pamplemousse

### LACTÉ

Gourmandises de notre fromager et affineur du Vieux Nice 32 €

### VIVIFIANT

« Al dente » de rhubarbe naturellement poché, 24 €  
compotée cuite à la braise, frappé rosé de rhubarbe

### CACAOTÉ

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

### ONCTUEUX

Soufflé de « La Réserve » au Grand Marnier 24 €

### VERMILLON

Barquette sablonneuse aux brisures de feuellantine, 24 €  
belles fraises du Var pochées à la népita,  
piquées d'un crémeux de baies roses, rafraîchies d'un sorbet rosacé



*Le Restaurant  
— des Rois —*

## MENU SIGNATURE

**4 Services | 195 €** (par personne, hors boissons)  
*Accord mets & vins 120 € (par personne)*

**6 Services | 255 €** (par personne, hors boissons)  
*Accord mets & vins 170 € (par personne)*

### FRAÎCHEUR

« Céleriolis » de chèvre frais de l'arrière-pays Niçois,  
arrosés d'une eau de tomate aux senteurs de basilic, écorces de citron



### FOUGUEUX

Artichaut violet en barigoule arrosé d'une vinaigrette violacée du mont Ventoux,  
ketchup acidulé d'échalotes aux cerises, piqués d'oseille



### UMAMI

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



### SOYEUX

Dos de pigeon de Bresse à l'amande de Provence,  
chartreuse de celtuce aux cuisses confites



### VIVIFIANT

« Al dente » de rhubarbe naturellement poché,  
compotée cuite à la braise, frappé rosé de rhubarbe



### 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.