



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

VIVIFIANT

Noix d'huîtres Gillardeau pochées dans leur coquilles, 65 €
sautées au beurre moussant,
arrosées d'une sauce de cucurbitacées aux effluves de baies des Bataks

GOURMAND

Gamberonis fraîches de Bordighera de la province d'Imperia aux girolles, 75 €
piquées de prunes rouges, pesto de roquette

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

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 €

VIVACITÉ

Chapi Chapomme de Granny Smith, 24 €
éprit de son jus d'essence de Cornu, piqué d'un sorbet épicé

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 €

VOLUPTUEUX

Figue de Solliès de notre productrice Joëlle Étienne, 24 €
de la feuille au cœur de fruit

Notre restaurant est ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 21h30.

Toutes nos viandes 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 | 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



GOURMAND

Gamberonis fraîches de Bordighera de la province d'Imperia aux giroilles,
piquées de prunes rouges, pesto de roquette



UMAMI

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



MORDANT

Pomme de ris de veau dorée aux effluves de feuilles de figuiers du Mont Chauve,
strates de légumes ensoleillés, jus d'une décoction de fruits



VIVACITÉ

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



ONCTUEUX

Soufflé de « La Réserve » au Grand Marnier

Notre restaurant est ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 21h30.

Toutes nos viandes 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.