La Table de Julien

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

MENU DÉCOUVERTE

du 16 au 22 novembre 2026

(proposé tous les jours, sauf les vendredis et samedis soir ; le dimanche midi et les jours fériés)
(available every day except Fridays and Saturdays for dinner; Sundays for lunch and bank holidays)

Blancs de poireaux en vinaigrette piqués de saumon fumé
Leeks in vinaigrette with smoked salmon

ou / *or*

Déclinaison d'artichaut confit aux agrumes
Artichoke declination confit with citrus

Cabillaud marbré aux légumes d'antan,
beurre ocre et châtaignes grillées
Cod marbled with heritage vegetables, ochre butter and grilled chestnuts

ou / *or*

Estouffade de paleron de bœuf à la provençale,
compression de betterave
Provençale-style braised beef chuck, beetroot compression

Onctueuse mousse au chocolat
Unctuous chocolate mousse

ou / *or*

Glaces et sorbets maison
Home-made ice-creams & sorbets

ou / *or*

La boutique des desserts (supp. 7 €)
The dessert boutique (+ 7 €)

28 €

Ce menu n'est pas proposé aux réservations de plus de 6 couverts.
This menu is not available for reservations of more than 6 persons.

Toutes nos viandes travaillées sont d'origine française. *All the meat we serve is of French origin.*
Prix nets. T.V.A. et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Net rates. VAT and service included. Checks are not accepted.

La Table de Julien

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

ENTRÉES | *Starters*

Feuille à feuille de chou chinois aux figues, 16 €
condiment cresson à l'amande
Chinese cabbage with figs, watercress seasoning with almonds

Œuf bio parfait posé sur une vierge de courge à la noisette, 17 €
émulsion gourmande au vieux Comté
Organic perfect egg on a quash hazelnut vierge sauce, aged Comté emulsion

Gravlax de lotte, 19 €
lait infusé de pain toasté, œufs de truite, piqués de feuilles de câpres et noisettes
Monkfish Gravlax, milk infused with toast, trout eggs, caper leaves and hazelnuts

Crudo de thonine aux effluves de rhubarbe préservée, 19 €
pickles de girolles
Skipjack tuna crudo with rhubarb notes, chanterelles pickles

PLATS | *Mains*

Truite du Cians confite au céleri-rave glacé dans son jus, 29 €
velours de céleri
Cians trout confit with celeriac glazed in its jus, celery velouté

Tentacules de poulpe au piment, 30 €
fraîcheur des sous-bois et paprika
Octopus tentacles with pepper, undergrowth freshness and paprika

Cuisse de lapin farcie au citron confit et sauge, 34 €
pressé de coing et topinambour
Rabbit leg stuffed with confit lemon and sage, quince and Jerusalem artichoke

Filet de bœuf rôti, 42 €
carottes confites au saké et rafraîchies de pickles de navet, jus de viande au raifort
Roasted beef fillet, carrots confit in Sake and freshened with pickled turnip, jus with horseradish

COUNTEA DE NISSA

Dim. & Lun.	Épaule d'agneau confite à la Provençale et polenta onctueuse	29 €
Mardi	Belles sardines méditerranéennes farcies à la niçoise	22 €
Mer. & Jeu.	Daube de bœuf, gnocchis maison aux blettes du Pays	29 €
Ven. & Sam.	Bouillabaisse de « La Table » aux poissons de petits bateaux, en deux services	35 €

Toutes nos viandes travaillées sont d'origine française. *All the meat we serve is of French origin.*
Prix nets. T.V.A. et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Net rates. VAT and service included. Checks are not accepted.

La Table de Julien

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

GOURMANDISES LACTÉES | *Milky Delicacies*

Sélection de notre fromager-affineur — 12 €
Selection from our master cheesemonger

DESSERTS
par notre Chef Pâtissier Benoît Jabouille

La « boutique » des desserts — 8 €
The dessert "boutique"

Glaces et sorbets maison — 2 € (la boule)
Home-made ice-creams & sorbets — *2 € (the scoop)*

MENU EN 4 SERVICES | *4-Courses Menu*
(jusqu'à 6 personnes | *up to 6 persons)*

Menu unique pour l'ensemble de la table et selon l'inspiration du Chef — 52 €
Set menu for the whole table and according to the Chef's inspiration

LOU PITCHOUN
(jusqu'à 12 ans | *up to 12 years)*

Menu — 18 €
Sirop à l'eau | pâtes (bolognaise **ou** pesto) | une boule de glace
*Syrup cordial |pasta (Bolognese **or** pesto) | one scoop of ice-cream*

Menu — 22 €
Sirop à l'eau | suprême de volaille et purée de pommes de terre | une boule de glace
Syrup cordial | poultry breast and potato puree | one scoop of ice-cream

Toutes nos viandes travaillées sont d'origine française. *All the meat we serve is of French origin.*
Prix nets. T.V.A. et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Net rates. VAT and service included. Checks are not accepted.