



La Table de Julien

MENU DÉCOUVERTE

du 23 au 29 mars 2026

(proposé du lundi au dimanche, midi & soir) | sauf jours fériés

Tartare de gambas de Madagascar,
vivifié d'une vinaigrette à la pomme
Madagascar prawns tartare, apple vinaigrette

ou / or

Ravioles de volaille aux herbes,
cœur de canard confit et son consommé
Poultry ravioli with herbs, confit duck heart and its consommé



Sébaste grillé,
étuvée de carottes, bouillon iodé au beurre noisette
Grilled redfish, steamed carrots, iodized broth with browned butter

ou / or

Poitrine de bœuf braisée,
gratin de pommes de terre croustillant au kumquat
Braised beef breast, crispy potatoes "au gratin" with kumquat



Crème brûlée à la fève Tonka
Tonka bean crème brûlée

ou / or

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

ou / or

La « boutique » des desserts (sup. 5 €)
The desserts "boutique" (5 € sup.)

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 our processed meat is of French origin.*
Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Net rates. VAT & service included. Checks are not accepted.



La Table de Julien

Entrées | Starters

Gourmandises forestières aux effluves de gingembre, brioche de patate douce <i>Mushrooms with ginger scent, sweet potato brioche</i>	11 €
Œuf bio Parfait au Haddock fumé façon « Meurette », rafraîchis de poire <i>"Meurette"-style organic perfect egg with smoked haddock, pear</i>	12 €
Pâté en croûte maison aux influences tajinoises et dattes <i>Homemade pâté-en-croûte with tajine notes and dates</i>	16 €
Noix de Saint-Jacques au confit de boeuf, espuma de Pecorino « cacio e pepe » <i>Scallops with beef confit, "cacio e pepe" Pecorino espuma</i>	19 €

Plats | Mains

Tronçons de poulpe, chou-fleur rôti, sauce civet de tentacules au lard <i>Octopus, roasted cauliflower, tentacle stew sauce with bacon</i>	24 €
Carrelet rôti au beurre noisette et sarriette, piqués de radis d'antan, beurre blanc au thé noir <i>Plaice roasted in browned butter and sorrel, radish, beurre blanc sauce with black tea</i>	25 €
Déclinaison d'agneau du Pays, brocoletti grillés, jus infusé de cardamome <i>Local lamb, grilled broccoletti, cardamom-infused jus</i>	28 €
Paleron de bœuf Angus snacké, jus à la moelle, vivifiés de cornichons au salsifis <i>Seared Angus beef chuck, bone marrow jus, pickles with salsify</i>	29 €

Countea de Nissa

Dim. & Lun.	Épaule d'agneau confite à Provençale, 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 €



La Table de Julien

Gourmandises Lactées | Milky Delicacies

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

Desserts de notre Chef Pâtissier Benoît Jabouille *Desserts by our Pastry Chef 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 52 €

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

Enfants (jusqu'à 12 ans) | Children (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 pomme de terre | une boule de glace
Syrup cordial | poultry breast and potato puree | one scoop of ice-cream