



La Table de Julien

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

MENU DÉCOUVERTE

du 20 au 26 avril 2026

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

Pithiviers de bœuf confit et céleri,
feuilles croquantes de pousses au radis
Confit beef and celery pie, crunchy salad leaves with radish

ou / or

Houmous à l'estragon,
fèves de notre Région, vierge de grenade et sésame
Tarragon hummus, local beans, pomegranate and sesame vierge sauce



Filet de daurade d'élevage de « La Ferme Cannoise »
bisque de crustacés et pommes de terre grenailles
Farmed sea bream from "La Ferme Cannoise", shellfish bisque and grenailles potatoes

ou / or

Onglet de bœuf mariné,
patate douce rôtie au four aux échalotes confites
Marinated hanger steak, oven baked sweet potato with confit shallots



Compotée fraise-rhubarbe,
sorbet fruits rouges, émulsion amande
Strawberry-rhubarb compote, red fruits sorbet, almond emulsion

ou / or

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

ou / or

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

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

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

ENTRÉES | Starters

Œuf bio Parfait, céleri-rave au lait d'amande, fraîcheur d'huile de sauge <i>Organic perfect egg, celeriac with almond milk, refreshing sage oil</i>	12 €
Asperges vertes du Vaucluse, glace au beurre noisette et lard gras <i>Vaucluse green asparagus, browned butter and fat bacon ice-cream</i>	15 €
Pâté en croûte maison aux influences tajinoises et dattes <i>Homemade pâté-en-croûte with tajine notes and dates</i>	16 €
Fricassée de langoustines poêlées aux jeunes poireaux, émulsion au sésame noir <i>Seared langoustines fricassée with baby leeks, black sesame emulsion</i>	19 €

PLATS | Mains

Tentacule de poulpe, sauce poulette, vivifiées d'ail des ours et hareng fumé <i>Octopus tentacle, poulette sauce, wild garlic and smoked herring</i>	24 €
Lieu jaune de ligne doré aux petits pois, vinaigrette de mélisse corsée <i>Pollack with peas, spicy melissa vinaigrette</i>	26 €
Déclinaison d'agneau du Pays, brocolettis grillés, jus infusé de cardamome <i>Local lamb, grilled broccoletti, cardamom-infused jus</i>	28 €
Noisette de filet de veau rôtie, sucrine braisée et glacée au jus de maïs, anchois frais <i>Roasted fillet of veal noisette, braised sucrine salad glazed with corn jus, anchovy</i>	29 €

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 €



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

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 pomme de terre | une boule de glace
Syrup cordial | poultry breast and potato puree | one scoop of ice-cream

