La Table de Julien

en collaboration avec notre Chef Exécutif Edi Guillore

MENU DÉCOUVERTE

du 12 au 18 octobre 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)

Tartare de sériole à l'huile de cajou grillée,
vinaigrette au gaspacho de tomates
Amberjack tartar with roasted cashew oil, tomato gazpacho vinaigrette

ou / *or*

Pain perdu brioché,
épinards au beurre noisette, nappés d'une hollandaise au cumin
Brioche French toast, spinach in browned butter, hollandaise sauce with cumin

Thon rouge de Méditerranée mi-cuit,
velours de courge à la sucrine braisée, sauce Tonnato
Semi-cooked Mediterranean red tuna, squash velouté with braised sucrine salad, Tonnato sauce

ou / *or*

Pluma de porc ibérique snackée,
pressé d'aubergine laqué au Mirin et oignons nouveaux
Seared Iberian pork pluma, eggplant glazed with Mirin and spring onions

Siphon Amaretto,
confit de fruits rouges, sorbet rubis, croustillant aux amandes
Amaretto espuma, confit red fruits, ruby sorbet, almond croustillant

ou / *or*

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

ou / *or*

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

Maquereau à la flamme, 18 €
déclinaison de mirabelle et condiment amande
Blue-torched mackerel, Mirabelle plum declination, almond seasoning

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

PLATS | *Mains*

Truite du Cian confite au céleri-rave glacé dans son jus, 29 €
velours de céleri
Cian 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

Boudin de volaille fermière au homard maison, 32 €
rhubarbe acidulée, maïs grillé, jus en miroir
Home-made farmhouse poultry and lobster sausage,
acidulous rhubarb, grilled corn, jus

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

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*

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

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.