



La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

(proposé du lundi au dimanche au déjeuner & du dimanche au jeudi au dîner)

Œuf parfait,
lentilles vertes du Puy en vinaigrette
Perfect egg, green Puy lentils in vinaigrette

ou / or

Oignon farci à la Florentine
Florentine-style onion



Dos de saumon rôti au gingembre,
fenouil confit
Roasted salmon with ginger, confit fennel

ou / or

Navarin d'agneau au poivre de Kampot rouge,
mousseline de patate douce
Lamb stew, red Kampot pepper, sweet potato purée



Profiteroles sorbet noix de coco,
crèmeux cacao, sauce chocolat
Coconut sorbet profiteroles, creamy cocoa, chocolate sauce

ou / or

Glaces et sorbets
Ice-creams and sorbets

26 €

Ce menu n'est pas proposé aux réservations de plus de 6 couverts.

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 la Réserve

This menu is not available for reservations of more than 6 persons.

Entrées | Starters

Velours de potimarron rôti, noisettes concassées, huile aux herbes <i>Roasted squash velouté, crushed hazelnuts, herb oil</i>	14 €
Blancs de poireaux tiédés en vinaigrette <i>Warm leeks, vinaigrette sauce</i>	14 €
Cassiolette de raviolis façon Niçoise <i>Niçoise-style ravioli casserole</i>	18 €
Terrine de lapin maison au foie gras de la ferme Jean Sarthe des Landes, condiment moutarde au piment doux <i>Home-made rabbit terrine with foie gras from the Jean Sarthe farm, mustard seasoning with sweet pepper</i>	22 €

Plats | Mains

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre noisette, risotto de pomme de terre au citron <i>Roasted scallops, potato risotto with lemon</i>	32 €
Pêche de l'arrivage, gnocchis d'épinard à la crème d'ail <i>Catch of the day, spinach gnocchi with garlic cream</i>	38 €
Jarret de veau braisé, marmelade de coing à la betterave, chiboust de pomme de terre <i>Braised veal shank, quince marmalade with beetroot, potato chiboust</i>	39 €
Filet de veau rôti aux jeunes carottes, condiment pamplemousse-carotte, mousseline à l'anis étoilé <i>Veal fillet roasted with baby carrots, grapefruit-carrot seasoning, purée with star anise</i>	41 €

Gourmandises Lactées | Milky Delicacies

Sélection de notre fromager-affineur Niçois <i>Selection from our local cheese monger</i>	10 €
--	------



La Table de la Réserve

Desserts | Desserts

Vitrine de desserts de notre Chef Pâtissier Benoît Jabouille 10 €
Desserts display by Benoît Jabouille

Glaces et sorbets 4 € (2 boules)
Ice-creams & sorbets 4 € (2 scoops)

Menu en 4 services | 4-Courses Menu 65 €

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 13 €
Sirop à l'eau | pâtes (bolognaise ou pesto) | une boule de glace
Syrup cordial | pasta (Bolognese or pesto) | one scoop of ice-cream

Menu 15 €
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

Les Gourmandises Niçoises...

Lundi & Mardi	Daube de bœuf, gnocchis maison	33 €
Mercredi	Grand aioli de cabillaud automnal	31 €
Jeudi	Tête de veau aux parfums de Méditerranée, sauce diable	29 €
Vendredi & Sam.	Bouillabaisse	43 €
Dimanche	Tête de veau aux parfums de Méditerranée, sauce diable	29 €