La Table de la Réserve

MENU DÉJEUNER

Courgette boule blanche rôtie au four,
farcie d'un houmous à la provençale, voiles de colinot
Roasted white courgette stuffed with a Provençale-style hummus, hake

ou / *or*

Velouté de lentilles corail,
champignons de Paris oxydés
Coral lentils velouté,
button mushrooms

Aile de raie au beurre blanc Nantais,
tombée de tétragone, aïoli à l'ail noir
Skate wing with Nantaise beurre blanc, tetragon, black garlic aioli

ou / *or*

Cuisse de pintade des Dombes confite au poivre Vadouvan,
poireau brûlé garni façon Grand-Mère
Guinea fowl leg confit with Vadouvan pepper,
leek, carrots and olives

Une envie gourmande de chocolat…
Chocolate craving…

ou / *or*

Glaces et sorbets
Ice-creams and sorbets

26 €

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

Entrées | *Starters*

Tatin de céleri-rave de nos producteurs de la région, — 18 €
croustillants de sarrasin, vinaigrette acidulée
Celeriac tatin tart, crispy buckwheat, acidulous vinaigrette

Céviche de daurade bleue de nos côtes — 18 €
et son leche à la coco
Seabream ceviche, coconut leche de tigre

Tartare de veau aux influences italiennes, — 20 €
vierge de courgette blanche mentholée
Italian veal tartar, zucchini and mint vierge sauce

Asperges vertes chaudes de nos producteurs, — 20 €
sauce maltaise
Warm green asparagus from our growers, maltaise sauce

Plats | *Mains*

Dos de loup sauvage varois rôti, — 41 €
etuvée de fenouil de pays, rafraîchis de cerfeuil et black lime
Wild sea bass from Var, fennel, chervil and black lime

Côtelettes d'agneau des Adrets rôties, — 34 €
mousseline de carotte à la moutarde, jus court
Roasted Adrets lamb chops, carrot mustard purée, jus

Côte de veau du Limousin rôtie pour 2 personnes, — 50 € par pers.
grenailles baby au beurre noisette
Roasted Limousin veal chop for 2, baby grenailles potatoes

V Pêle-mêle de quinoa à la vinaigrette végétale, — 29 €
sommités de chou bleu rôties
Quinoa, vegetal vinaigrette and roasted blue cabbage

Gourmandises Lactées | *Milky Delicacies*

Sélection de notre fromager-affineur Niçois — 10 €
Selection from our local cheese monger

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

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, blettes et gnocchis maison	33 €
Mercredi & Jeudi	Grand aïoli de morue à la Niçoise	31 €
Vendredi & Sam.	Bouillabaisse	43 €
Dimanche	Fricassée de ravioles fraîches d'artichaut à la crème de Parmesan, croustillant de petit violet	35 €

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.