



La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

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

Rémoulade de céleri rave végétale,
premières effluves des sous-bois
Vegetal celeriac rémoulade, undergrowth hints

ou / or

Œuf mollet bio de Roquefort-les-Pins à la beaujolaise
Beaujolaise-style organic soft-boiled egg



Fish & chips maison,
sauce tartare, panisses parfumées au thym
Homemade fish & chips, tartare sauce, thyme-scented panisses

ou / or

Pérugine grillée au barbecue,
mousseline de pomme de terre, vierge fenouillet
*Grilled Perugina sausage,
potato mash, fennel vierge sauce*



Figues rôties,
émulsion d'amande
Roasted figs, almond emulsion

26 €



La Table de la Réserve

Entrées | Starters

Tataki de thon blanc mariné au miso rouge, gel de pastèque à la tomate aux senteurs de poivre Voatsiperifery <i>White tuna tataki marinated in red miso, watermelon-tomato jelly, Voatsiperifery pepper</i>	16 €
Effilochée de tourteau, rémoulade de céleri rave au wasabi <i>Pulled crab, celeriac remoulade with wasabi</i>	16 €
Ceviche de daurade bleue de nos Côtes, leche à la coco <i>Seabream ceviche, coconut leche de tigre</i>	18 €
Oeuf bio de Roquefort-Les-Pins poché, poêlée de girolles en persillade <i>Poached organic egg, chanterelles, parsley and garlic</i>	22 €

Plats | Mains

Gambas sautées au gingembre, apposées sur des raviolis d'artichaut, nappés de leur bisque <i>Sauteed gambas scented with ginger on artichoke ravioli, topped with bisque</i>	34 €
Pêche de l'arrivage par James, tian de légumes confits à l'écume d'ail <i>James' catch of the day, vegetables tian, garlic cream</i>	41 €
Belle côte de cochon de Jersiaise confite aux épices, sauce bbq maison, délicatesse de pommes au beurre noisette <i>Jersiaise pork chop confit with spices, homemade bbq sauce, potatoes in golden butter</i>	39 € par pers.
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 morue à la Niçoise	31 €
Jeudi	Fraîcheur de Petits Farcis Niçois façon « Réserve »	39 €
Vendredi & Sam.	Bouillabaisse	43 €
Dimanche	Fraîcheur de Petits Farcis Niçois façon « Réserve »	39 €