



## La Table de la Réserve

### MENU DÉCOUVERTE

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

---

Velouté de lentilles vertes du Puy,  
lard fumé  
*Le Puy green lentils velouté, smoked bacon*

ou / or

Confit de butternut rôti à la vinaigrette acidulée,  
croquant de noisette  
*Confit butternut roasted in an acidulous vinaigrette*



Filets de maquereaux cuit à la flamme,  
Charlottes ratatinées, crème aigrette  
*Blue-torched mackerel fillets, Charlotte potatoes, aigrette cream*

ou / or

Broufade de paleron de bœuf à la Provençale  
*Provençale-style beef chuck stew*



Tiramisu  
*Tiramisu*

ou / or

Glaces et sorbets  
*Ice-creams and sorbets*

26 €

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 la Réserve

### Entrées | Starters

---

Chou-fleur rôti en vinaigrette à l'orange <i>Roasted cauliflower, orange vinaigrette</i>	12 €
Œuf Parfait bio de Roquefort-les-Pins à la Florentine <i>Florentine-style perfect egg</i>	15 €
Fricassée d'escargots de Bourgogne, pesto de basilic aillé, herbes folles <i>Burgundy snails fricassée, basil pesto with garlic, herbs</i>	16 €
Galantine de volaille de Bresse, condiments <i>Bresse chicken galantine, seasonings</i>	22 €

### Plats | Mains

---

Filet de Sébaste, compote de chou rouge à la pomme <i>Red fish fillet, red cabbage compote with apples</i>	33 €
Noix de Saint-Jacques dorées, étuvée de jeunes poireaux, beurre blanc <i>Golden scallops, steamed baby leeks, beurre blanc</i>	34 €
Fricassée de volaille fermière aux châtaignes, jus brun au salpicon de homard <i>Free-range chicken fricassée with chestnuts, jus with lobster salpicon</i>	39 €
Souris d'agneau confite 12 heures, houmous aux herbes, influences de saison <i>Lamb shank confit 12 hours, herbs hummus, seasonal influences</i>	39 €

### 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 hivernal	31 €
Jeudi & Dimanche	Tête de veau aux parfums de Méditerranée, sauce diable	29 €
Vendredi & Sam.	Bouillabaisse	43 €