La Table de la Réserve

Entrées | *Starters*

Cœur de canard de Vendée pané, — 16 €
crème d'ail, pickles de girolles
Breaded Vendée duck heart, garlic cream, chanterelles pickles

Balade forestière acidulée, — 19 €
nuage de brocoli au cumin torréfié
Acidulous mushrooms, broccoli foam with toasted cumin

Pâté en croûte maison à l'agneau confit aux senteurs d'estragon — 19 €
Homemade confit lamb pâté-en-croûte with tarragon scents

Noix de Saint-Jacques dorées à la viennoise de moëlle, — 22 €
piquées de Kalamansi
Golden scallops with a bone marrow crust, Kalamansi

Plats | *Mains*

Pavé de maigre « Label Rouge » nacré, — 36 €
fenouil confit aux embruns marins, crème de crustacés
"Label Rouge" meagre, confit fennel with samphire, shellfish cream

Turbot d'élevage rôti au beurre, — 39 €
Pithiviers de topinambour à la Tartufada
Farmed turbot roasted in butter, Jerusalem artichoke Pithiviers with Tartufada

Côte de cochon rôtie au beurre noisette, — 32 € par pers.
pommes de terre fondantes, jus aux effluves des sous-bois
Pork chop roasted in brown butter, melting potatoes, mushroom jus

Filet de canette de notre producteur Vendéen, — 38 €
compression de céleri boule à la Granny Smith, jus brun Arabica
Vendée duckling fillet,
celery–Granny Smith compression, Arabica brown jus

La Chasse

Gourmandise de lièvre à la royale façon sénateur Couteaux — 42 €
Senator Couteaux-style hare "à la royale"

Gourmandises Lactées | *Milky Delicacies*

Sélection de notre fromager-affineur Niçois — 12 €
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, tombée de blette du Pays, gnocchis maison	33 €
Mercredi	Pot-au-feu de Méditerranée	35 €
Jeudi	Aubergine de Provence dans l'esprit d'un Petit Farci	29 €
Vendredi & Sam.	Bouillabaisse aux poissons de petits bateaux	43 €
Dimanche	Épaule de veau confite, Polenta azuréenne	29 €

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.