La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

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

Haddock confit aux agrumes,
condimenté de betteraves
Confit haddock, citrus, beetroot

ou / *or*

Pois chiche dans tous ses états à la niçoise
Niçoise-style chickpeas

Saumon cuit à l'unilatéral
étuvée poireaux crayon,
beurre blanc tranché à l'huile verte de fanes
Salmon, steamed leeks, beurre blanc with green oil

ou / *or*

Bavette de bœuf poêlée,
sauce poivre, mousseline à la ciboulette
Pan-fried beef flank, pepper sauce, potato and chives purée

Panacotta aux poires
Pear panacotta

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*

Tataki de thon blanc mariné au miso rouge, 16 €
gel de pastèque à la tomate aux senteurs de poivre Voatsiperifery
White tuna tataki marinated in red miso, watermelon-tomato jelly, Voatsiperifery pepper

Effilochée de tourteau, 16 €
rémoulade de céleri rave au wasabi
Pulled crab, celeriac rémoulade with wasabi

Ceviche de daurade bleue de nos Côtes, 18 €
leche à la coco
Seabream ceviche, coconut leche de tigre

Œuf bio de Roquefort-Les-Pins poché, 22 €
poêlée de girolles en persillade
Poached organic egg, chanterelles, parsley and garlic

Plats | *Mains*

Gambas sautées au gingembre, 34 €
apposées sur des raviolis d'artichaut, nappés de leur bisque
Sauteed gambas scented with ginger on artichoke ravioli, topped with bisque

Pêche de l'arrivage par James, 41 €
tian de légumes confits à l'écume d'ail
James' catch of the day, vegetables tian, garlic cream

Belle côte de cochon de Jersiaise confite aux épices, 39 € par pers.
sauce bbq maison, délicatesse de pommes au beurre noisette
Jersiaise pork chop confit with spices, homemade bbq sauce, potatoes in golden butter

Filet de veau rôti aux jeunes carottes, 41 €
condiment pamplemousse-carotte, mousseline à l'anis étoilée
Veal fillet roasted with baby carrots, grapefruit-carrot seasoning, purée with star anise

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, gnocchis maison	33 €
Mercredi	Grand aïoli 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 €

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.