



La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

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

Pissaladière contemporaine

Contemporary pissaladière

ou / or

Fraîcheur de velours de courgette beurre niçoise au chèvre frais

Cold niçoise zucchini velouté, fresh goat cheese



Tournedos d'espadon rôti de notre pêcheur mentonnais Lionel,
moussaka végétale à l'huile thym-citron

*Roasted swordfish tournedos from Lionel our Menton fisherman,
Vegetal moussaka with thyme-lemon oil*

ou / or

Boudin noir maison,
pommes Golden glacées et mousseline de pomme de terre

Black pudding, apples and potato purée



Crème caramel

Crème caramel

ou / or

Glaces et sorbets

Ice-creams and sorbets

26 €



La Table de la Réserve

Entrées | Starters

Carpaccio de bœuf rafraîchi d'une ratatouille, sauce Gribiche <i>Beef carpaccio, ratatouille, Gribiche sauce</i>	18 €
Céviche de daurade bleue de nos Côtes, leche à la coco <i>Seabream ceviche, coconut leche de tigre</i>	18 €
Burrata crémeuse arrosée d'une vierge de tomate, mouillettes de Focaccia <i>Creamy Burrata, tomato vierge sauce, foccacia</i>	18 €
Maquereau mariné aux épices, mouseline de betterave fumée, pâte de citron brûlée <i>Mackerel marinated in spices, smoked beetroot purée, blue torched lemon paste</i>	20 €

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 €
Magret de canard rôti aux cerises, façon Montmorency <i>Montmorency-style roasted duck breast with cherries</i>	34 €
Côte de veau du Limousin rôtie pour 2 personnes, grenailles baby au beurre noisette <i>Roasted Limousin veal chop for 2, baby grenailles potatoes</i>	50 € par pers.

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 & Jeudi	Grand aioli de morue à la Niçoise	31 €
Vendredi & Sam.	Bouillabaisse	43 €
Dimanche	Oreille d'éléphant de veau panée à la Caponata	36 €