



La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

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

Cannellonis de saumon fumé,
houmous citronné
Smoked salmon cannelloni, lemony hummus

ou / or

Velours blanc de champignons,
aigrette fouettée
White mushroom velouté, whipped aigrette cream



Tronçon de lieu jaune saisi,
mousseline de potimarron rôti au four
Seared cod, roasted pumpkin purée

ou / or

Suprême de volaille,
Polenta crémeuse au Parmesan
Chicken breast, creamy Polenta with Parmesan cheese



Feuilleté à la frangipane, glace
Puff pastry with almond cream, ice-cream

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 €
Fricassée d'escargots de Bourgogne, pesto de basilic aillé, herbes folles <i>Burgundy snails fricassée, basil pesto with garlic, herbs</i>	16 €
Risotto de Fregola à la niçoise <i>Niçoise-style Fregola risotto</i>	18 €
Galantine de volaille de Bresse, condiments <i>Bresse chicken galantine, seasonings</i>	22 €

Plats | Mains

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre noisette, topinambours et ail noir <i>Roasted scallops, Jerusalem artichokes and black garlic</i>	32 €
Filet de Sébaste, compote de chou rouge à la pomme <i>Red fish fillet, red cabbage compote with apples</i>	33 €
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 €
Jarret de veau braisé, marmelade de coing à la betterave, chiboust de pomme de terre <i>Braised veal shank, quince marmalade with beetroot, potato chiboust</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 cabillaud hivernal 31 €

Jeudi & Dimanche Tête de veau aux parfums de Méditerranée, sauce diable 29 €

Vendredi & Sam. Bouillabaisse 43 €