



La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

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

Rémoulade de céleri,
gambas rôties et vinaigrette acidulée de Granny Smith
Celery remoulade, roasted prawn and acidulous Granny Smith vinaigrette

ou / or

Chiboust de pomme de terre au piment doux,
confit d'oignon à l'estragon
Potato foam with sweet pepper, confit onions and tarragon



Brandade de poissons de roches aux herbes folles
Rock fish brandade with herbs

ou / or

Tagliata de bavette de bœuf,
polenta crémeuse, sauce aux herbes
Beef flank Tagliata, creamy polenta, herbs sauce



Panna Cotta,
coulis exotique
Panna Cotta, exotic coulis

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

Œuf Parfait bio de Roquefort-les-Pins à la Florentine <i>Florentine-style perfect egg</i>	15 €
Confit de butternut rôti à la vinaigrette acidulée, croquant de noisette <i>Confit butternut roasted in an acidulous vinaigrette</i>	16 €
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 €
Souris d'agneau confite 12 heures, hoummous aux herbes, influences de saison <i>Lamb shank confit 12 hours, herbs hummus, seasonal influences</i>	39 €
Filet de bœuf rôti, fricassée d'artichaut poivrade, espuma de béarnaise <i>Roasted fillet of beef, poivrade artichoke fricassée, bearnaise sauce</i>	40 €

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 €