



La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

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

Royale d'asperge verte rafraîchie de son tartare,
espuma de blanche au lait de soja
Green asparagus royale and tartar, white espuma with soy milk

ou / or

Fleur de céleri rave,
navet Kabu violet au Kimchi de légumes
Celeriac flower, purple Kabu turnip with vegetables Kimchi



Dos de lieu jaune rôti à la grenobloise,
riz Pilaf aux amandes effilées grillées
*Grenobloise-style roasted pollack,
Pilaf rice with toasted flaked almonds*

ou / or

Poitrine de volaille jaune en buée,
arrosée d'une sauce suprême, Fregola aux olives
Steamed yellow chicken breast, supreme sauce, Fregola with olives



Tiramisu minute
Tiramisu

ou / or

Glaces et sorbets
Ice-creams and sorbets

26 €



La Table de la Réserve

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.

Entrées | Starters

Origami de céleri-rave au chèvre frais, vinaigrette à l'origan <i>Celeriac origami with fresh goat cheese, origano vinaigrette</i>	14 €
Œuf Parfait bio de Roquefort-les-Pins aux petits pois à la Française <i>Organic perfect egg with French-style peas</i>	16 €
Fricassée d'escargots de Bourgogne, pesto de basilic aillé, herbes folles <i>Burgundy snails fricassée, basil pesto with garlic, herbs</i>	16 €
Ceviche de daurade cannoise, multi couleur de radis, arrosé d'un leche de concombre à la coriandre fraîche <i>Cannes sea bream ceviche, multi-coloured radicchio, tigre de leche</i>	18 €

Plats | Mains

Dos de maigre sauvage rôti, compression d'aubergines au four, vinaigrette aux influences Thai <i>Roasted wild meagre, oven-baked egg plants, Thai vinaigrette</i>	38 €
Filet de loup d'élevage rôti, risotto Carnaroli aux asperges vertes et Vieux Parmesan <i>Roasted sea bass fillet, Carnaroli risotto with green asparagus and aged Parmesan</i>	38 €
Côte de veau de tradition du Limousin rôtie au thym pour 2, jus court <i>Limousin veal chop for 2 roasted with thyme, jus</i>	45 € / pers.
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*

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 aux senteurs printanières	29 €
Jeudi & Dimanche	Souris d'agneau confite 12h à la Provençale	35 €
Vendredi & Sam.	Bouillabaisse	43 €