



La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

du 12 au 18 mai 2025

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

« Comme une pissaladière »,
espuma à l'oignon doux, anchois frais

Pissaladière, sweet onion, anchovies

ou / or

Concombre grillé au barbecue,
acidulé d'une vinaigrette de carotte à l'ail confit, glace burrata

Barbecue grilled cucumber, carrot vinaigrette with confit garlic, burrata ice-cream



Mi-cuit de thonine de nos côtes,
crèmeux de brocoli, brocolettis brûlés au riz noir

*Skipjack tuna from our coasts,
creamy broccoli, blue-torched brocoletti, black rice*

ou / or

Côte de cochon rôtie,
sucrine braisée, tomato'chup de betterave au miel, jus court

Roasted pork chop, beetroot tomato'chup with honey, jus



Chou façon profiterole,
sauce « Grand Cru »

Profiterole-style puff pastry, "Grand Cru" sauce

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, émulsion de cosses à l'ail des ours <i>Organic perfect egg, pods emulsion with wild garlic</i>	16 €
Cannelloni de céleri-rave au chèvre frais, condimenté comme une pissaladière <i>Celeriac cannelloni with fresh goat cheese, seasoned like a pissaladière</i>	18 €
Ceviche de daurade cannoise, arrosé d'un leche, givré de sorbet citron rôti <i>Cannes sea bream ceviche, tigre de leche, roasted lemon sorbet</i>	20 €
Pâté en croûte de canard de Bresse maison, piqué de cacahuètes à l'estragon <i>Homemade Bresse duck pâté-en-croûte, peanuts with tarragon</i>	22 €

Plats | Mains

Dos de maigre sauvage rôti, compression d'aubergines au four, miso de mélisse à la crevette <i>Roasted wild meagre, oven-baked egg plants, lemon balm miso with shrimps</i>	38 €
Tentacules de poulpe frais rôties, déclinaison de carottes, sauce au caviar Avruga <i>Roasted octopus tentacles, carrot, Avruga caviar sauce</i>	38 €
Filet de bœuf poêlé, asperge verte à la rhubarbe confite à la sarriette <i>Seared fillet of beef, green asparagus, rhubarb confit with savory</i>	40 €
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.

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, tombée de blette du Pays, gnocchis maison 33 €

Mercredi Pot-au-feu de Méditerranée 35 €

Jeudi Aubergine de Provence dans l'esprit d'un Petit Farci 29 €

Vendredi & Sam. Bouillabaisse aux poissons de petits bateaux 43 €

Dimanche Épaule de veau confite, Polenta azurée 29 €