La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

du 12 au 18 janvier 2026

(proposé du lundi au dimanche | sauf les vendredis & samedis au dîner)

Œufs brouillés Tartufata,
mouillettes aux effluves de la Riviera
Scrambled eggs Tartufata, bread fingers with Riviera scents

ou / *or*

Velouté Dubarry vivifié de Kumquat,
noisettes croustillantes
Dubarry velouté with Kumquat, roasted hazelnuts

Pêle-mêle de poissons de roche croustillants,
sauce Gribiche jonchée de pommes de terre boulangères
Crispy rock fish, Gribiche sauce with Boulangère potatoes

ou / *or*

Ribs de bœuf braisé au vin rouge,
crème d'ail doux, mousseline de panais
Braised ribs of beef in red wine, sweet garlic cream, parsnip purée

Étreinte tiède de pomme confite et raisins macérés au Rhum,
sauce caramel
Confit apple with rum raisins, caramel sauce

ou / *or*

Glaces et sorbets de notre Chef Pâtissier
Ice-creams and sorbets by our Pastry Chef

28 €

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*

Gourmandises d'oignon doux en tartelette — 14 €
Sweet onion tarlet

Gnocchis de pomme de terre maison au sésame noir, — 15 €
senteurs de saucisse fumée à l'artichaut
Home-made potato gnocchi with black sesame, smoked sausage with artichoke

Pâté en croûte maison de volaille jaune et châtaigne, — 22 €
piqué de homard bleu
Homemade poultry and chestnut pâté-en-croûte with blue lobster

Noix de Saint-Jacques snackées, — 22 €
crémeux de maïs à l'ail noir
Seared scallops, creamy corn with black garlic

Plats | *Mains*

Mulet méditerranéen en écailles de riz noir soufflé, — 32 €
barigoule de navet aux pickles de radis
Mediterranean mullet, puffed black rice scales, turnip barigoule and radish pickles

Tronçon de bar de chalut rôti, — 38 €
rosace de betterave confite à la mélasse grenade
Roasted trawl seabass, confit beetroot with pomegranate treacle

Épaule de porcelet confite 12h, — 34 €
chou vert farci, senteurs de citron de la Riviera
12hrs confit pork shoulder, stuffed green cabbage, Riviera lemon flavours

Filet de canette de notre producteur Vendéen, — 38 €
compression de céleri boule à la Granny Smith, jus brun Arabica
Vendée duckling fillet,
celery–Granny Smith compression, Arabica brown jus

Countea de Nissa

Daube de bœuf, gnocchis maison aux blettes du Pays — 33 €

Bouillabaisse de « La Table » aux poissons de petits bateaux, — 43 €
en deux services

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

Gourmandises Lactées | *Milky Delicacies*

Sélection de notre fromager-affineur Niçois — 12 €
Selection from our local cheese monger

Desserts de notre Chef Pâtisser Benoît Jabouille
Desserts by our Pastry Chef Benoît Jabouille

La « boutique » de desserts — 10 €
The desserts « boutique »

Glaces et sorbets maison — 4 € (2 boules)
Home-made 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

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.