



La Table de la Réserve

MENU DÉCOUVERTE

du 16 au 22 mars 2026

(proposé du lundi au dimanche, midi & soir) | sauf jours fériés

Tartare de gambas de Madagascar,
vivifié d'une vinaigrette à la pomme
Madagascar prawns tartare, apple vinaigrette

ou / or

Vol-au-vent « Terre & Mer »,
sauce Poulette
"Land & Sea" vol-au-vent, Poulette sauce



Sébaste grillé,
étuvée de carottes, bouillon iodé au beurre noisette
Grilled redfish, steamed carrots, iodized broth with browned butter

ou / or

Cuisses de lapin à la moutarde à l'ancienne,
gratin de macaronis au fromage
Rabbit legs in grain mustard, mac and cheese



Biscuit moelleux à la noisette et praliné
Soft biscuit with hazelnut and praliné

ou / or

Glaces et sorbets maison
Home-made ice-creams & sorbets

ou / or

La « boutique » des desserts (sup. 5 €)
The desserts "boutique" (5 € sup.)

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 forestières aux effluves de gingembre, brioche de patate douce <i>Mushrooms with ginger scent, sweet potato brioche</i>	11 €
Œuf bio Parfait au Haddock fumé façon « Meurette », rafraîchis de poire <i>"Meurette"-style organic perfect egg with smoked haddock, pear</i>	12 €
Pâté en croûte maison aux influences tajinoises et dattes <i>Homemade pâté-en-croûte with tajine notes and dates</i>	16 €
Noix de Saint-Jacques au confit de boeuf, espuma de Pecorino « cacio e pepe » <i>Scallops with beef confit, "cacio e pepe" Pecorino espuma</i>	19 €

Plats | Mains

Tronçons de poulpe, chou-fleur rôti, sauce civet de tentacules au lard <i>Octopus, roasted cauliflower, tentacle stew sauce with bacon</i>	24 €
Carrelet rôti au beurre noisette et sarriette, piqués de radis d'antan, beurre blanc au thé noir <i>Plaice roasted in browned butter and sorrel, radish, beurre blanc sauce with black tea</i>	25 €
Déclinaison d'agneau du Pays, brocolettis grillés, jus infusé de cardamome <i>Local lamb, grilled broccoletti, cardamom-infused jus</i>	28 €
Paleron de bœuf Angus snacké, jus à la moelle, vivifiés de cornichons au salsifis <i>Seared Angus beef chuck, bone marrow jus, pickles with salsify</i>	29 €

Countea de Nissa

Dim. & Lun.	Épaule d'agneau confite à Provençale, Polenta onctueuse	29 €
Mardi	Belles sardines méditerranéennes farcies à la Niçoise	22 €
Mer. & Jeu.	Daube de bœuf, gnocchis maison aux blettes du Pays	29 €
Ven. & Sam.	Bouillabaisse de « La Table » aux poissons de petits bateaux, en deux services	35 €



La Table de la Réserve

Gourmandises Lactées | Milky Delicacies

Sélection de notre fromager-affineur 12 €
Selection from our master cheesemaker

Desserts de notre Chef Pâtissier Benoît Jabouille *Desserts by our Pastry Chef Benoît Jabouille*

La « boutique » des desserts 8 €
The dessert « boutique »

Glaces et sorbets maison 2 € (la boule)
Home-made ice-creams & sorbets 2 € (the scoop)

Menu en 4 services | 4-Courses Menu 52 €

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 18 €
Sirop à l'eau | pâtes (bolognaise ou pesto) | une boule de glace
Syrup cordial | pasta (Bolognese or pesto) | one scoop of ice-cream

Menu 22 €
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