La Table de la Réserve
BEAULIEU SUR MER - COTE D'AZUR

GRIGNOTAGES... à partager | NIBBLES... to share

Panisse	8 € par pers.
Chips de Tapioca | *Tapioca Crisps*	8 € par pers.
Focaccia Grillée au Parmesan | *Grilled Focaccia with Parmesan*	8 € par pers.

ENTRÉES | STARTERS

Poireau Brûlé à la Moutarde à l'Ancienne, vinaigrette de Miso — 12 €
Burned leek with whole-grain mustard, Miso dressing

Œuf Poché Bio à la Vigneronne, posé sur une poêlée de champignons — 12 €
Winegrower-style poached organic egg laid on a mushroom casserole

Mini Betteraves Farcies au Maquereau Mariné au Poivre 5 Baies, espuma d'oseille — 14 €
Baby beetroots stuffed with mackerel marinated in 5 bays pepper, sorrel spume

Cappelletti d'Effiloché de Homard, rafraîchis d'une salade à la livèche — 15 €
Pulled lobster cappelletti freshened with a lovage seasoned salad

PLATS | MAINS

Tentacules de Poulpe Sautées, écrasé de potiron au chorizo — 24 €
Sauteed octopus tentacles, mashed pumpkin with chorizo

Carabineros poêlées au gingembre confit sur un risotto rouge de parmesan — 28 €
Pan-fried carabineros with confit ginger on a red risotto with parmesan

Noix de Saint-Jacques Rôties, fricassée de panais confit au vinaigre de grenade maison — 32 €
Roasted scallops, confit parsnip fricassee with home-made pomegranate vinegar

Épaule de Chevreuil Confite 12H, cerfeuil tubéreux à l'épine-vinette — 28 €
12H confit roe deer shoulder, turnip-rooted chervil with barberry

SUGGESTION FROMAGE | CHEESE SUGGESTION

Pain Maison au Maïs de Provence, — 12 €
piqué d'une salade d'endive, assaisonné au crottin de chèvre
Home-made Provence corn bread, prodded with chicory salad, seasoned with goat cheese

VITRINE DES DESSERTS | DESSERT DISPLAY — 12 €

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

La Table de la Réserve
BEAULIEU SUR MER - COTE D'AZUR

FORMULES SUR ARDOISE | SET MENUS ON SLATE

Menu du Marché

Entrée, plat ***ou*** plat, dessert 22 €
*Starter, main **or** main, dessert*

Entrée, plat, dessert 27 €
Starter, main, dessert

Menu « La Table »

(3 entrées au choix, 3 plats au choix & dessert)
(Choice of 3 starters, choice of 3 mains & dessert)

Entrée, plat, dessert 38 €
3 € seront reversés aux sinistrés des 3 Vallées (Vésubie, Tinée, Roya)
Starter, main, dessert
3 € will be donated to the disaster victims of the 3 Valleys (Vesubie, Tinee, Roya)

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.