

LA RÉSERVE DE NICE

Nous attachons beaucoup d'importance à notre travail et souhaitons que nos clients le ressentent quand ils sont dans notre maison.

Ainsi nous faisons appel à des partenaires/fournisseurs qui ont les mêmes exigences et qui sont l'âme de notre terroir.

Mr Giauffret installé à la Sirole (Colomars) propose une huile et pâte d'olive AOP de Nice extra vierge aux notes de fruits mûrs et d'amandes fraîches obtenues par extraction des meilleures olives du caillietier.

Le Coing Primeur à Beaulieu nous approvisionne en délicieux citrons pays et tous les autres légumes régionaux qu'il sélectionnent pour la cuisine Riviera de notre chef Jérôme.

Mr Molinari, un des derniers pêcheurs du bassin niçois. Sa pêche locale fait votre bonheur.

Nous espérons que votre repas sera l'occasion de comprendre notre démarche et que vous apprécierez encore davantage notre Savoir-Faire.

Conscients de notre environnement mais travaillant avec de multiples produits frais de façon artisanale, tous nos plats peuvent contenir des allergènes et ne pouvons être tenus responsables de leur présence fortuite dans l'un de nos plats. Liste disponible à l'accueil.

Nous vous informons que les plats et menus ne sont pas à partager. Chaque convive doit choisir un met. Le rooftop vous propose une carte de tapas.

We inform you that menu and dish can not be shared. Every attendee must choose a meal. The rooftop is proposing a tapas carte which can be shared.

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes

Le ris de veau rôti,

asperge en viennoise de noisette piémontaise aux condiments,
tartelette oignon pissaladière et salade d'asperge à l'estragon,
sabayon citron /yuzu , jus de veau réduit.

42.-

Roasted sweetbread,

*asparagus Viennoise with Piémont hazelnuts and condiments,
pissaladière onion tartlet and asparagus salad with tarragon,
lemon/yuzu sabayon, reduced veal jus.*

Les belles langoustines croustillantes,

enrubanné de céleri-rave et aïoli, betterave confite au vinaigre de xérès,
émulsion de pince & cardamome, sucs de bisque

44.-

The Dublin Bay Prawn,

*celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice*

Les Saint-Jacques en carpaccio aux agrumes de saison,

caviar osciètre et tobiko wasabi, shizo pourpre, vinaigrette curcuma gingembre.
(*Boulogne ou Brest selon arrivage)

42.-

Saint-Jack scallops as a carpaccio with seasonal citrus fruits,

osciètre caviar and tobiko wasabi, purple shizo, curcuma/ginger vinaigrette.

MENU PITCHOUN

25.-

(Jusqu'à 12 ans)

Plat (avec frites ou légumes) et dessert, boissons comprises.

Le Riviera

Le cannelloni Riviera farci,
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné.

38.-

*Cannelloni Riviera stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon.*

Poissons et Viandes

55.-

Dos de bar laqué,
sauce vin blanc et agrumes,
tombée de poireaux aux zestes de citron pays & kiwi, maraîchère de nos légumes locaux,
émulsion de coquillages à la marjolaine.

*Roasted seabass nicely glazed,
white wine and citrus sauce, Sologne Oscietre caviar,
leeks with lemon zest & kiwi, cookpot of local vegetables ,
shellfish emulsion with marjoram.*

Filet de veau français rôti,
gnocchi verde, légumes locaux du marché et tempura d'artichaut violet,
morilles farcies étuvées au porto, jus réduit corsé.

*Roast French veal fillet,
gnocchi verde, local market vegetables and
purple artichoke tempura, stuffed morels steamed in port wine,
full-bodied reduced jus.*

Les ris de veau rôtis,
asperge en viennoise de noisette piémontaise aux condiments,
tartelette oignon pissaladière et salade d'asperge à l'estragon,
sabayon citron /yuzu , jus de veau réduit.

*Roasted sweetbread,
asparagus Viennoise with Piémont hazelnuts and condiments,
pissaladière onion tartlet and asparagus salad with tarragon,
lemon/yuzu sabayon, reduced veal jus.*

** Origine des viandes France (Bretagne, Corrèze,)*

Les Desserts et fromages

24.-

Le Soufflé Chocolat 70%

Crèmeux chocolat et glace vanille bourbon de Madagascar

Chocolate Soufflé

Creamy chocolate and Madagascar bourbon vanilla ice cream

Eclats de Pomme

En tatin, dôme Granny et sorbet, chantilly mascarpone vanillée.

Apple burst

as a Tatin, Granny Smith dôme and sorbet, vanilla mascarpone chantilly

Le Citron

sablé noisette, crèmeux citron/chocolat blanc,
meringue légère, confit et sorbet citron/basilic.

The Lemon

*hazelnut shortbread, lemon/white chocolate cream,
light meringue, confit and lemon/basil sorbet.*

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats
Entrée, plat et dessert

100.-

LA GRANDE RESERVE

Menu en 4 plats
pour l'ensemble de la table
2 Entrées, plat et dessert

125.-

Le ris de veau rôti,
asperge en viennoise de noisette du Piémont aux condiments,
tartelette oignon pissaladière et salade d'asperge à l'estragon,
sabayon citron /yuzu , jus de veau réduit.

Ou

Les Saint-Jacques en carpaccio aux agrumes de saison,
caviar osciètre et tobiko wasabi, shizo pourpre, vinaigrette curcuma gingembre.

Ou

Les belles langoustines croustillantes,
enrubanné de céleri-rave et aïoli, betterave confite au vinaigre de xérès,
émulsion de pince & cardamome, sucs de bisque.

~ ~ ~

Dos de bar laqué,
sauce vin blanc et agrumes,
tombée de poireaux aux zestes de citron pays & kiwi, maraîchère de nos légumes locaux,
émulsion de coquillages à la marjolaine.

Ou

Filet de veau français rôti,
gnocchi verde, légumes locaux du marché
et tempura d'artichaut violet, morilles farcies étuvées au porto, jus réduit corsé.

~ ~

Les Desserts de la carte

MENU RESERVE

3 courses menu
(*Starter, Main course and Dessert*)

100.-

LA GRANDE RESERVE

4 courses menu for the whole table
2 Starters, Main course and Dessert

125.-

Roasted sweetbread,
asparagus Viennoise with Piémont hazelnuts and condiments,
pissaladière onion tartlet and asparagus salad with tarragon,
lemon/yuzu sabayon, reduced veal jus.

Or

Saint-Jack scallops as a carpaccio with seasonal citrus fruits,
osciètre caviar and tobiko wasabi, purple shizo, curcuma/ginger vinaigrette.

Or

The Dublin Bay Prawn,
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice

~ ~ ~

Roasted seabass nicely glazed,
white wine and citrus sauce,
leeks with lemon zest & kiwi, cookpot of local vegetables,
shellfish emulsion with marjoram.

Or

Roast French veal fillet,
gnocchi verde, local market vegetables and
purple artichoke tempura, stuffed morels steamed in port wine,
full-bodied reduced jus.

~ ~

Desserts from la Carte

Nos prix sont nets et en euros