

Vendredi 14 février 2025

LA RÉSERVE  
NICE R

## Dîner de la St Valentin

### *Les canapés / Appetizers*

**Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes de saison,**  
caviar Oscietre de Sologne, gel de yuzu , shiso.

*Carpaccio of scallops with seasonal citrus fruits,  
Oscietre caviar of Sologne, yuzu gel, shiso.*

~

### **Langoustines croustillantes**

espuma de chou-fleur, condiments oignon rouge/mangue, bisque légère de pinces  
à la citronnelle, pousses de coriandre

### *Crispy langoustines*

*cauliflower espuma, red onion/mango condiments, light bisque of claws with  
lemongrass, fresh coriander*

~

### **Poularde de Bresse contisée à la truffe noire**

crémeux de topinambours à la noisette du Piémont, panais rôti ,  
oignon doux caramélisé, coulis herbacé, jus rôti corsé

### *Bresse poultry contized with black truffle*

*creamy Jerusalem artichoke with Piemont hazelnuts, roasted parsnip,  
caramelized sweet onion, herb coulis, full-bodied roasted juice*

~

**I'm in Love**

***Prix net : 140 € TTC hors boissons***