



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

Entrées | *Starters*

Maquereau mariné, brûlé, crémeux de topinambour, orange, noisette <i>Marinated and burned mackerel, creamy Jerusalem artichoke, orange, hazelnut</i>	14 €
Toasts de chèvre chaud, poires snackées et miel soufflé <i>Hot goat cheese, seared pears and honey</i>	15 €
Cassolette de foie de veau en persillade, grenailles et échalotes <i>Veal liver with parsley and garlic casserole, grenaille potatoes and shallots</i>	16 €
Œuf bio parfait, velouté de cucurbitacées, champignons et lard de Colonnata <i>Organic oeuf parfait, Cucurbitaceae veloute, mushrooms and Colonnata bacon</i>	17 €

Plats | *Mains*

Filet de bar cannois, betteraves, groseilles marinées <i>Cannaise sea bass, beetroots, marinated gooseberry</i>	25 €
Selle d'agneau rôtie, carotte, épices et grenade <i>Roasted lamb saddle, carrot, spices and pomegranate</i>	27 €
Poulpe grillé au chorizo, patate douce et figue fraîche <i>Grilled octopus with chorizo, sweet potato and fresh fig</i>	28 €
Filet de canette au Kampot rouge, salsifis dorés, oignons rouges <i>Duckling fillet with red Kampot pepper, golden salsify, red onions</i>	29 €



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

Garniture au Choix | *Choice of Sides*

Fregola sarda aux champignons blancs, sarriette et Parmesan

Fregola sarda with mushrooms, savory and Parmesan cheese

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive au basilic

Potato puree with basil flavoured olive oil

Panisses frites, crème de céleri à la moutarde de Meaux et câpres

Fried panisses, celery cream with Meaux mustard and capers

Mélange de pousses de salade au crémeux de Parmesan

Mixed salad leaves with creamy Parmesan cheese

Sélection de Fromages | *Cheeses Selection*

11 €

Vitrine de Desserts by Mesiano | *Desserts Display*

11 €

Tous les Vendredis & Samedis | *Friday & Saturday Special*

Bouillabaisse,
comme une soupe de poissons, rouille et croûtons

32 €

*Bouillabaisse,
as a fish soup, rouille sauce and croutons*