

MENU

ENTREES

LE TAKHI

Carpaccio de courgettes marinées au vinaigre de bière Storia, mélange de 5 baies, poivre fumé du Vietnam et huile d'olives de Callas. Crème de chèvre, Mascarpone au pistou, Tartare de poivrons rôtis au four, persillade

17€

LE SAINT MARCELIN

Saint Marcellin au four, charcuterie du moment, pommes de terre et salade verte.

18€

LA CHEVRE CHAUD

Feuilleté de chèvre chaud, miel et noix, servi sur son lit de roquette, huile d'olives, vinaigre de bière de la Storia et parmesan

17€

LE VELOUTE

Velouté de légumes de saison

14€

LES PLATS PRINCIPAUX

LA TARTIFLETTE

Tartiflette du chef, salade verte

22€

(pommes de terre, lardons, oignons, emmental, crème, vin blanc)

LA DAUBE

Daube de joues de boeuf, gnocchis

24€

LE CAMEMBERT DU CHEF

Camembert accompagné de pommes de terres, émincé de bavette, saucisse, arrosé d'une marinade aux herbes fraîches, servi sur un lit de roquette, parmesan

29€

L'AGNEAU

Souris d'agneau confite au jus d'ail et thym, déglacée au vin rouge, pommes de terre façon grand-mère (champignons, ail, oignons, herbes)

29€

PRIX NET SERVICE COMPRIS



LA RÉSERVE
des Monts d'Azur



LE MENU ENFANT

- Pâtes, sauce maison et/ou lasagnes. 13 €
- OU Nuggets de poulet, pommes de terre
- Dessert enfant
- Un verre de sirop au choix

LES DESSERTS

LA TARTE DU JOUR

Une tarte de saison ou selon l'humeur du chef

7€

LA MOUSSE

Mousse au chocolat à la pistache

9€

LE CHOCOLAT

fondant au chocolat façon clafoutis

12€

LA GLACE

Nos coupes de glace

Pour les plus gourmands, une ardoise avec les suggestions du jour est proposée
avec des mets aussi surprenants que délicieux !

PRIX NET SERVICE COMPRIS



LA RÉSERVE
des Monts d'Azur

