

MENU

ENTREES

L'OEUF

Les oeufs meurette à la bourguignonne, Toast à l'ail, sauce au vin rouge, lardons, champignons de Paris 13€

LE SAUMON

Flan de Saumon à l'oseille, crème citron échalote 15€

LA CAILLE

Tarte fine de filet de caille, tomate, moutarde et salade de mesclun 16€

LES FONDUES

Fondue Vigneronne (vin, ail) : viande de boeuf, salade verte, frites

Assortiment de sauces de notre Chef 16€

Fondue Savoyarde : fromage fondu avec vin et ail, croutons de pain, salade verte, champignons de Paris frais, poivrons 16€

LE MENU ENFANT

13 €

- Pâtes, sauce maison (bolognaise, pistou ou carbonara) ou Nuggets de poulet, frites
- Dessert enfant et un verre de sirop au choix

PRIX NET SERVICE COMPRIS



LA RÉSERVE
des Monts d'Azur

LES PLATS PRINCIPAUX

L' AGNEAU

Un fondant d'agneau, servi avec les aubergines, sauce tomate, ail, oignon et persil, accompagné d'un écrasé de Pommes de Terre et Butternut

23€

LE SANDRE

Les joues de Sandre, crème beurre - échalote citronnée, Fondue de poireaux, Riz et Carottes

22€

LE BLACK ANGUS

Tournedos de Black Angus, jus d'ail au thym, Fagot d'asperges lardées, Carottes et Pommes de Terres sautées

26€

LES DESSERTS

LA POMME

Pomme à la Normande (sucre, beurre salé, cognac et crème), servie sur une crème vanille façon crème brûlée

8€

LA FIGUE

Tatin de Figues au Miel et Thym, Pignons de Pin

9€

L' AVOCAT

Tarte fine avocat, Chocolat et Rhum

9€

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