

LA TABLE

du Royal-Riviera

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS

Le Jambon ibérique de "Jabugo" Bellota , idéal à vous partager	36
Le tourteau , en fine tartelette, relevé au curry rouge, trio d'agrumes et marmelade de pamplemousse, coriandre et citronnelle	31
Le foie gras , mariné à la crème de poire William et cuit par nos soins, chutney de poire relevé au citron combawa, craquant de caramel aux épices	29
Le poireau , caviar osciètre et langue d'oursin sur poireaux fondants, vinaigrette iodée à la perle blanche de Marennes Oléron et herbes fraîches	47
Le butternut , texture crémeuse, tombée d'oignons aux pignons de pin, toast de chèvre frais et émulsion romarin	27
Le caviar Oscière 50g , blinis et condiments	240

LA MER

Les Saint-Jacques , dorées au poêlon, tombée de poireaux aux algues, hibiscus, chips d'ail et sauce safranée	39
Le cabillaud , nacré, encornets snackés, endive fondante au safran du Mercantour, émulsion d'une soupe de poisson et paillettes de carotte aux zestes de citron vert	42
Le bar de ligne , fines tranches de bar, moules et palourdes, jeunes pousses d'épinard et émulsion de jus de coquillages comme une écume de mer	44
Selon l'arrivage, les poissons sur le grill , pour deux personnes	130

LA TERRE

Le pigeonneau au sautoir, 41
filets dorés, salsifis braisé, texture de topinambour,
chips et châtaigne confite, jus au vinaigre de montagne

Le filet de bœuf Aberdeen, 49
rôti aux branches de fenouil sec, siphon d'artichaut infusé au jambon Bellota,
artichaut épineux braisé et tomates confites

Le ris de veau, 44
au sautoir, topinambour au beurre noisette, croustille de pommes de terre
et jus aux effluves de café

POUR TERMINER VOTRE REPAS

Les fromages affinés de la Fromagerie Métin 23

Notre Chef Pâtissier vous propose :

Notre dessert Signature

Le Royal, 22
accord entre le chocolat et la noisette du Piémont, pointe de fleur de sel

Ses créations de saison

Les agrumes, 19
orange, pamplemousse et citron en fruits frais et semi-confits
rafraîchis d'une vinaigrette au miel de tilleul

Le baba, 25
au rhum arrangé par nos soins et sa crème vanille de Madagascar bio
(à commander en début de repas)

Le cappuccino, 21
café pur Arabica adouci par un nuage de lait
et la gourmandise d'un praliné café

L'exotique, 22
noix de coco aux épices douces et ananas en deux façons,
sorbet noix de coco et cannelle

L'assiette de sorbets et glaces maison, parfums au fil des saisons 17



ROYAL • RIVIERA

Saint-Jean-Cap-Ferrat

MENU INTEMPOREL

Entrée-plat-dessert

72

Le butternut,

texture crémeuse, tombée d'oignons aux pignons de pin,
toast de chèvre frais et émulsion romarin

ou

Le foie gras,

mariné à la crème de poire William et cuit par nos soins,
chutney de poire relevé au citron combawa, craquant de caramel aux épices



Le bar de ligne,

fines tranches de bar, moules et palourdes, jeunes pousses d'épinard
et émulsion de jus de coquillages comme une écume de mer

ou

Le ris de veau,

au sautoir, topinambour au beurre noisette, croustille de pommes de terre
et jus aux effluves de café



Le Royal,

accord entre le chocolat et la noisette du Piémont, pointe de fleur de sel

ou

Les agrumes,

orange, pamplemousse et citron en fruits frais et semi-confits
rafraîchis d'une vinaigrette au miel de tilleul

Prix nets en euros



ROYAL • RIVIERA

Saint-Jean-Cap-Ferrat

MENU DÉGUSTATION INCONTOURNABLE

Servi dans sa totalité pour l'ensemble des convives

100

Le foie gras,

mariné à la crème de poire William et cuit par nos soins,
chutney de poire relevé au citron combawa, craquant de caramel aux épices



Le butternut,

texture crémeuse, tombée d'oignons aux pignons de pin,
toast de chèvre frais et émulsion romarin



Les Saint-Jacques,

dorées au poêlon, tombée de poireau aux algues,
hibiscus, chips d'ail et sauce safranée



Le filet de bœuf Aberdeen,

rôti aux branches de fenouil sec, siphon d'artichaut infusé au jambon Bellota,
artichaut épineux braisé et tomates confites



Le baba,

au rhum arrangé par nos soins et sa crème vanille de Madagascar bio

**Pour le respect des clients de la Table du Royal,
nous vous remercions de réserver l'usage du téléphone portable
à l'extérieur du restaurant.**



Certains plats peuvent contenir des produits allergènes.
Merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.
Nous proposons des menus sans gluten et végétariens.



Origine des viandes :
Bœuf : France, Etats-Unis et Irlande
Pigeonneau et Veau : France

MENU SANS-GLUTEN

Entrée-plat-dessert ♦ 72

Le foie gras, mariné à la crème de poire William et cuit par nos soins,
chutney de poire relevé au citron combawa, craquant de caramel aux épices
ou

Le bar de ligne, fines tranches de bar, moules et palourdes, jeunes pousses
d'épinard et émulsion de jus de coquillages comme une écume de mer



Les Saint-Jacques, dorées au poêlon, tombée de poireau aux algues, hibiscus,
chips d'ail et sauce safranée

ou

Le ris de veau au sautoir, topinambours au beurre noisette,
croustille de pommes de terre et jus aux effluves de café



Le Royal, accord entre le chocolat et la noisette du Piémont,
pointe de fleur de sel

ou

L'exotique, noix de coco aux épices douces et ananas en deux façons,
sorbet noix de coco et cannelle

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée-plat-dessert ♦ 72

Le Butternut, texture crémeuse, tombée oignon aux pignons de pins, toast de
chèvre frais et émulsion romarin

ou

Poireaux fondants aux épices douces, crème à l'aneth et légumes croquants,
vinaigrette au vieux balsamique



Risotto Carnaroli à la courge, copeaux de parmesan,
tuiles croustillantes au piment d'Espelette

ou

Texture d'artichaut épineux, tomate confite et oignon frit, légumes de saison



Les agrumes, orange, pamplemousse et citron en fruits frais et semi-confits
rafraichis d'une vinaigrette au miel de tilleul