

LA TABLE DU ROYAL

La Table du Royal, c'est une expérience à quatre mains :
en cuisine, notre Chef Geoffroy Szamburski
et pour les plaisirs sucrés, notre Chef pâtissier Lucas Simoncini.

Leur rencontre en 2010 dans les cuisines d'un
hôtel monégasque signe le début d'une belle amitié professionnelle.
En 2014, Geoffroy pose ses valises en Martinique où il restera cinq ans,
puis ils se retrouvent en 2019 au Royal-Riviera.

Conjuguant à la perfection fraîcheur, jeunesse et maîtrise de la
gastronomie française, le Chef Geoffroy Szamburski signe une
pratique moderne de la cuisine gastronomique Méditerranéenne.

Ici, on vit la cuisine en proposant des produits méticuleusement choisis
chez les producteurs locaux, de Vintimille à la baie de Saint-Jean-Cap-
Ferrat en passant par l'arrière-pays Niçois. Fruits, légumes, herbes,
fleurs sauvages, poissons, viandes : le circuit court est privilégié.
Chaque assiette est réfléchie autour du produit mis en valeur et,
rythmée par les saisons.

*Nous vous souhaitons un agréable moment à notre table
et une bonne dégustation.*

Geoffroy Szamburski *Chef de Cuisine*
Lucas Simoncini *Chef Pâtissier*

LA TABLE D'UROYAL

MENU RIVIERA 130

3 services

MENU CAP FERRAT 170

5 services

MENU ROYAL 190

7 services, au soin du chef



A LA CARTE

Entrée / Pâte 45

Plat principal 65

Fromage ou dessert 28

Prix en euros TTC services compris

Prix nets en euros

LA TABLE D'UROYAL

ENTREES

Œuf de La Ciapeleta

artichaut épineux, pin du Cap-Ferrat

Petit pois

déclinaison cru et cuit, fromage de chèvre

Langoustine

céleri en croûte de sel, oseille, sabayon acidulé

Gamberoni de San Remo

oxalis, citron de Menton

PÂTE

Tortellini

courgette trompette, brocoletti,
burrache, bouillon végétal

LA TABLE D'UROYAL

PLATS

Poisson

Loup

cuit à la vapeur, fenouil, pomme de terre, basilic

Retour de pêche

fleur de courgette, asperge, safran, jus
de tête acidulé

Viande

Volaille fermière "terre de Toine"

carotte, compression des cuisses, œuf pommade

Agneau

gnocchi, olive de Nice, tomate datterino, jus à la marjolaine, ail

DESSERTS

Agrumes en vacherin

menthe du jardin, caviar de citron, amande

Chocolat

maison Duplanteur en variation de texture

Fraise du pays

tomate colorée, pain du lendemain

LA TABLE D'UROYAL

NOS SUGGESTIONS

Daurade Royale

(2 personnes) 190

(3 personnes) 240

Loup de ligne

(2 personnes) 190

(3 personnes) 240

Denti

(2 personnes) 160

Fromage de chèvre de l'arrière-pays 28

Tous nos poissons sont issus de la pêche locale.

LA TABLE DU ROYAL

**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.



Origine des viandes : France

Producteurs locaux

Agneau

Volaille fermière terre de Toine (Pierlas)

Fruits et légumes: La Ciapeleta (Vintimille)

Pêche locale: Marée Nostrum et Deloye

Langoustine : Arnaud Allari (Saint-Jean-Cap-Ferrat)

Safran: Le Jas des Rochers (Cipières)

Fromage: La Pastourelle

Chocolat: Manufacture Duplanteur (Grasse)

Micro-pousses: les pousses de Gabin (Cannes)