



LA TABLE DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

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 2015, 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 DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

MENU RIVIERA 130

3 services

MENU CAP FERRAT 170

5 services

MENU ROYAL 190

7 services, au soin du chef

Les Menus Cap Ferrat et Royal sont proposés
exclusivement pour l'ensemble des convives.



À LA CARTE

Entrée / Pâte 45

Plat principal 65

Fromage ou dessert 28

Prix en euros TTC service compris



LA TABLE DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

ENTRÉES SIGNATURES

Langoustine

céleri en croûte de sel, oseille, sabayon acidulé

Gamberoni de San Remo

oxalis, citron de Menton

ENTRÉES

Maquereau

mi-cuit, poirette en vinaigrette et brulée, fraise

Tomate

texturée, brulée, scamorza, brioche, duo de pesto

PÂTE

Raviole

farcie au poulpe, velouté de tomate Datterino jaune,
tartare de tomate



LA TABLE DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

PLATS

Saint-Pierre

courgette trompette, fleur farçie à l'huitre, haricot vert,
plancton, jus aux coquillages

Rouget

encornet, duo de gnocchi, fenouil safrané,
réduction d'une soupe de poisson

Boeuf Polmard

maturé, servi saignant, aubergine déclinée,
figue, jus vinaigré

Volaille

cèpe, haricot borlotti, foie gras,
consommé, jus d'un poulet rôti

DESSERTS

La poire

riz au lait d'amande, strates craquantes, sorbet poire

Chocolat Duplanteur

noisette du Piémont en équilibre texturé

La figue

rôtie au miel, noix, crème glacée à la feuille de figuier



LA TABLE DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

NOS SUGGESTIONS

Loup, daurade et autres poissons de pêche

1 personne **120**

2 personnes **240**

3 personnes **360**

4 personnes **480**

Selon arrivage, présenté au plateau

Poisson en croûte de sel (1 personne) +10

Fromage de chèvre de l'arrière-pays 28

Pièce de boeuf Polmard (100gr) 32

Alexandre Polmard, 6e génération d'éleveurs-bouchers à Saint-Mihiel, élève en plein air des Blondes d'Aquitaine sur 120 hectares. L'entreprise familiale se distingue par une traçabilité totale et des techniques innovantes comme l'hibernation à -43°C. Plus qu'une boucherie, Polmard incarne une vision gastronomique de la viande, réservée aux plus grandes tables.



LA TABLE DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

Fournisseurs locaux

Boeuf : Maison Polmard

Volaille : Terre de Toine

Fruits et légumes : La Ciapeleta (Vintimille) / Famille Orso

Pêche locale et langoustine: Arnaud Allari (Saint-Jean-Cap-Ferrat)

Marée 06 / La poissonerie / U luvassu

Gamberoni : San Remo

Micro-pousses: les pousses de Gabin (Cannes)

Safran: Le Jas des Rochers (Cipières)

Fromage: La Pastourelle

Chocolat: Manufacture Duplanteur (Grasse)

Origine des viandes : France

Tous nos poissons sont issus de la pêche locale.



Certains plats peuvent contenir des produits allergènes.

Merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.



**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.**