



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 réfléchié 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
au choix**

MENU CAP FERRAT 170

6 services

MENU ROYAL 190

**9 services
au soin du chef**

Les menus Cap Ferrat et Royal sont pensés pour être dégustés par l'ensemble des convives de la table.



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

MENU CAP FERRAT

Menu dégustation en 6 services proposé pour l'ensemble de la table

Gamberoni de San Remo

au naturel, oxalis, corail

Asperge verte

araignée de mer, salicorne, plancton,
vinaigrette à la Chartreuse verte

Sardine

marinée en tartelette, beignet, tomate, olive taggiasche,
citron d'Eze



Sérieole

oignon nouveau confit, févrette, gnocchi à l'estragon,
jus d'une daube de poisson

Volaille

morille farcie, artichaut épineux, jus à l'écorce de cacao



Le chocolat

de la Côte d'Ivoire et Sierra Leone de la maison Duplanteur



LA TABLE DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

NOS SUGGESTIONS

**Loup, daurade et autres
poissons de pêche locale**

120 par personne

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

Nos producteurs de proximité

Volaille : Terre de Toine (Pierlas)

Fruits et légumes : La Ciapeleta (Vintimille)

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

La poissonnerie / Deloye Marée

Gamberoni : San Remo

Micro-pousses: La Pousseraie (Nice)

Safran: Le Jas des Rochers (Cipières)

Chocolat: Manufacture Duplanteur (Grasse)

Citrons : Citrons d'Èze

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.**