

EPICENTRE X LA TABLE DU ROYAL

MARDI 2 JUIN 2026

ÉPICENTRE
S.L.T.M. - S.A.S.R.I.

TR

LA TABLE DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT



MICHELIN
GUIDE
2026

R
Gratroy Scamburki

Le temps d'un dîner, le Royal-Riviera ouvre ses portes à une belle histoire d'amitié : **Selim M'Nasri**, chef récemment étoilé Michelin du restaurant Épicentre à Nice, rejoint son ami d'enfance **Geoffroy Szamburski**, chef de La Table du Royal, pour une soirée à quatre mains.

Menu dégustation

Canapés



Shichimi Togarashi
Thon rouge/Tozazu/Radis



Sumac
Langoustine/Céleri/Oseille/Sabayon acidulé



Pissaladière texturée



Fenouil
Loup/Poirette sauvage grillée/Ail des ours/Velours de tête



Zaatar
Agneau/Courgette fleur/Citron d'ici



Fleur de sel de Maldon/Chocolat



Basilic
Fraise/Citron de région



Mignardises

150 euros par personne

Menu unique hors boissons
Parking gratuit et service voiturier