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
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

ENTRÉES SIGNATURES

Langoustine
céleri en croûte de sel, oseille, sabayon acidulé

Gamberoni de San Remo
au naturel, oxalis, corail

ENTRÉE

Le Rouget
en gravlax, juste saisi, texture d'haricot vert et beurre, cerise,
bouillon clarifié au combava

PÂTE

Le Lapin
Ravioli del plin, condiment de Ligurie,
sauce poulette, jus de lapin

LA TABLE DU ROYAL
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

PLATS

Saint-Pierre
compression de céleri et shiso, girolle,
noisette du Piémont, jus terre-mer

Loup
cru-cuit, citron d'Èze, courgette trompette,
sauce palourde au limoncello

Boeuf
du Piémont, cèpe, figue, pomme de terre texturée,
jus au poivre sauvage

Volaille
maïs texturé, coriandre, croustillant des cuisses,
jus d'un poulet rôti

DESSERTS

Pêche
crue et cuite, amande et sorbet pêche de vigne

Blanc-manger Chartreuse
mûre, myrtille, crème glacée lactée

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

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

Le Rouget
en gravlax, juste saisi, texture d'haricot vert et beurre, cerise,
bouillon clarifié au combava

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

Saint-Pierre
compression de céleri et shiso, girolle,
noisette du Piémont, jus terre-mer

Volaille
maïs texturé, coriandre, croustillant des cuisses,
jus d'un poulet rôti

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

Prix nets en euros

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 poissonerie / 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.**