



Our chef Eric Canino invites you to discover his cuisine

## Tasting Menu

The menu is served for the all table

145 €

Seasonal vegetables

Bluefin spicy tuna

Sea Bream

Lamb

Goat cheese

Pre-dessert

Strawberry

## Garden Menu

The menu is served for the all table

125 €

Cucumber and feta

Seasonal vegetables

Green Asparagus and morels

Artichokes and herbs dressing

Gnocchi in tomato water

Pre-dessert

Avocado and raspberry



All our prices are in Euros, service and Vat included

## The starters

<b>Seasonal vegetables</b> Raw and cooked, chard and pineapple chutney, creamy goat cheese Crispy bread, fresh herb and citrus sorbet	33€
<b>Bluefin tuna</b> Rubbed in exotic spices, olives and sundried tomato Vegetables "Niçoise" with soft boiled quail egg	39€
<b>Green Asparagus</b> Roasted, shallot in white balsamic vinegar Preserved egg yolk and olive oil siphon	37€
<b>Artichoke</b> Artichoke and herb dressing Shallots with Sakura vinegar	38€
<b>Calamari and cuttlefish</b> Calamari cooked with tomato and basil, Taggiasche olive, Roasted and crispy cuttlefish	41€
<b>Langoustine</b> Roasted, ginger and onion crumbs, Chanterelle mushroom with cardamom and lemon	59€



## Our classics

For two persons

Grilled Beef rib	145€
Grilled Wagyu Beef rib	295€
Mediterranean Sea bass	140€

## The Sea

<b>Sole</b> Roasted filet, avocado tartare Prawn ravioli and crispy grey shrimp	49€
<b>Red Mullet</b> Roasted, crushed tomato with green lemon Onion Pissaladière, tender potato	48€
<b>Sea Bream</b> Filet cooked in a vegetable broth, zucchini with olive oil Zucchini ravioli and black truffle	56€
<b>Sea Bass</b> Preserved filet in olive oil, grilled leek and cockle juice Potato siphon and breaded oyster	65€

## The Earth

<b>Lamb</b> Roasted and croquette, carrot waffle, green peas and bacon tart Lamb sauce with savory	50€
<b>Tender farm Veal</b> Cushion of veal, white asparagus and stuffed morel mushroom Sweetbread lacquered with Port wine	58€
<b>Chicken &amp; Lobster</b> Roasted filet and pan fried lobster; Lobster and mascarpone ravioli	62€



## An invitation to indulge

22 €

### Cheeses selection

#### Pineapple

Meringue, vanilla ice cream and reduced juice  
Pineapple tartare with tamarind and mint

#### Strawberry

Strawberry brunoise with olive oil, caramelized Arlette biscuit  
Mascarpone cream, strawberry and basil sorbet

#### Chocolate

Creamy Guanaja with ginger, cocoa sorbet  
Orange bitter jam from our garden

#### Lemon

Preserved lemon, creamy almond biscuit  
Tarragon juice, milky lemon ice cream

### Tokaji Soufflé (For two persons)

Served with poached rhubarb and red berries  
Tokaji sorbet with green rhubarb

46 €



## En avant-goût

<b>Légumes de saison</b> Crus et cuits, chutney blette et ananas, fromage de chèvre frais Tuile de pain, sorbet agrumes et herbes fraîches	33€
<b>Thon rouge frotté aux épices du voyage</b> Niçoise acidulée, œuf de caille mollet Olives et tomates confites	39€
<b>Asperges vertes</b> Rôties, échalote au vinaigre blanc balsamique Jaune d'œuf confit et siphon huile d'olive	37€
<b>Artichauts</b> Macon en barigoule, vinaigrette herbacée Echalottes au vinaigre sakura	38€
<b>Calamar-seiche</b> Calamar cuit au parfum de tomate et basilic Olives Taggiasche, seiche rôtie et pattes croustillantes	41€
<b>Langoustines</b> Rôties, chapelure de gingembre et oignon Girolles à la cardamome, zist de citron	59€



## Nos classiques

Pour 2 personnes

Côte de bœuf grillée	145 €
Côte de bœuf Wagyu	295 €
Loup de Méditerranée	140 €

## La Mer

Sole petit bateau Filet rôti, tartare d'avocat Raviole de gambas et crispy de crevette grise	49 €
Rougets A la plancha, concassée de tomate au citron vert Pissaladière d'oignons, pomme fondante	48 €
Daurade Filet cuit dans une nage de légumes, courgettes violon à l'huile d'olive Raviole de courgette et truffe noire	56 €
Loup Caviar Confit à l'huile d'olive, poireaux grillés et jus de coque Siphon pomme de terre, huitre panée	65 €

## La Terre

Agneau Fermier Rôti et cromesquis, gaufrette de carotte, tartelette petit pois et lard Jus d'agneau à la sarriette	50 €
Veau fermier Rond de noix de veau, asperges blanches et morilles farcies Ris de veau laqué au Porto	58 €
Volaille de Bresse & Homard Filet cuit sur coffre, homard rôti Raviole de homard au mascarpone	62 €



## Invitation gourmande

22 €

### Assortiment de fromages

#### Ananas

En vacherin, glace vanille et jus réduit  
Tartare d'ananas au tamarin et à la menthe

#### Fraise

Brunoise de fraise à l'huile d'olive, arlette caramélisée  
Crème mascarpone et sorbet fraise basilic

#### Chocolat

Crèmeux Guanaja au gingembre, sorbet cacao  
Confiture d'orange amère du jardin

#### Citron

Confit dans son jus, financier amande  
Extraction d'estragon et glace citron lait

## Soufflé au Tokaji (Pour 2 personnes)

46 €

Accompagné de sa rhubarbe pochée au fruits rouges  
Sorbet Tokaji à la rhubarbe verte



## Chauds / Hot Dishes

<b>Nasu Nibitashi</b> Aubergine marinée, soja sucré <i>Marinated eggplant, sweet soy sauce</i>	25 €
<b>Gyoza</b> Raviolis grillés de volaille et légumes <i>Chicken and vegetables raviolis</i>	28€
<b>Rock Schrimps tempura</b> Crevettes en tempura japonnaise, mayonnaise épicée <i>Deep fried rock schrimps and spicy mayonnaise</i>	32 €
<b>Crispy Shake</b> Riz frit, tartare de saumon à la mayonnaise épicée <i>Deep Fried rice, creamy spicy salmon tartar</i>	28 €
<b>Crispy Maguro</b> Riz frit, tartare de thon épicé au jalapeno <i>Deep Fried rice, creamy spicy tuna</i>	28 €
<b>Ghindara</b> Black cod mariné au miso <i>Miso black cod</i>	45 €
<b>Tori teryaki</b> Poulet mariné à la sauce teryaki, sésame <i>Chicken marinated with teryaki sauce, sesam</i>	42 €
<b>Wagyu Tokuse</b> Entrecote de boeuf Wagyu ( 200 g ) <i>Wagyu beef sirloin</i>	89 €

## Garnitures / Side Dishes

Riz sauté au crevettes <i>Fried rice with prawns</i>	17 €
Poêlé de shitake et féve de soja <i>Pan fried shitake and édamamé</i>	15 €

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus

# la réserve

HOTEL, SPA AND VILLAS

RAMATUELLE

## Menu Omakase

135 €

Menu servi pour l'ensemble de la table  
*Menu served for the all table*

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus



## SUSHI ROLLS (6 pcs)

### Shake 26 €

Saumon, avocat, oeufs de saumon marinés  
*Salmon, avocado, marinated salmon egg*

### Maguro 26 €

Thon, avocat, tataki de thon et sauce goji  
*Tuna, avocado, tuna tataki and goji sauce*

### Ebi tempura 30 €

Beignet de crevette, aioli miso truffe  
*Deep fried schrimp, miso and truffle*

### Caviar Hamachi “ La Réserve “ 50 €

Sériole, avocat, tempura de crevette, Caviar  
*Yellowtail, avocado, shrimp tempura, Caviar*

### Watari Gani 32 €

Crabe tendre en tempura, tobiko, concombre, sauce teryaki  
*Soft Shell crab deep fried, tobiko, cucumber, teriyaki sauce*

### Yasai 23 €

Légumes  
*Vegetables*

### Hamachi Maki 24 €

Sériole, cébettes, sauce wakame  
*Yellowtail, spring onions, wakame sauce*

### Kappa Maki 18 €

Concombre  
*Cucumber*

## Froids / Cold Dishes

### Hamachi carpaccio 32€

Carpaccio de sériole, wakamé, huile de sésame, sauce ponzu  
*Yellowtail carpaccio, sesam oil, ponzu, wakamé*

### Usuzukuri 29 €

Sashimi de saumon, huile de sésame, soja, jus de yuzu  
*Salmon sashimi, soya, yuzu juice, sesam oil*

### Tai Ceviche 35 €

Ceviche de daurade à la truffe noire, sauce soja et citron vert  
*Sea Bream ceviche, black truffle, soya sauce and lime*

### Maguro no Taruto 33 €

Carpaccio de thon sur une galette croquante, tarama à la truffe  
*Tuna carpaccio on crispy bread and truffle tarama*

### Creamy wasabi shake 28 €

Sashimi de saumon, fromage frais au wasabi  
*Salmon sashimi, wasabi cream cheese*

### Goma Miso Truffe 28 €

Salade de pousse d'épinards, huile de truffe, parmesan, miso craquant  
*Spinach salad, truffle oil, parmesan cheese, crispy miso*

### Kappa Wakame 24 €

Salade d'algues au sésame et concombre  
*Sea weed and cucumber salad*