



La Réserve de Beaulieu

CÔTE D'AZUR - 1880

DÎNER À

4

MAINS



*Le Restaurant
— des Rois —*

MERCREDI
26 AOÛT

JULIEN
ROUCHETEAU



JÉRÔME
SCHILLING



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

DÎNER À 4 MAINS

MERCREDI 26 AOÛT



*Le Restaurant
— des Rois —*



LE RESTAURANT
LALIQUE



Fraîcheur

Tourteau en fine gavotte croustillante,
houmous à l'estragon, gourmandise légère au gingembre
Crab, crunchy "Gavotte" biscuit, tarragon hummus, ginger



Le "Signature" par Jérôme Schilling

Chou-fleur, huître et caviar

Jérôme Schilling's "Signature", cauliflower, oyster and caviar



Voluptueux

Raviolis Niçois aux effluves de tagète, feuille à feuille
de cucurbitacée ensoleillée, arrosés d'un velours de caviar
Niçoise ravioli, tagète notes, cucurbit layers, caviar sauce



Le pépin de raisin

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau

Grape seed, confit hake, bergamot and elderflower



Fraîcheur

Médailion de langouste royale au poivre de maceron

Royal langouste medaillon with maceron pepper



Salin

Pavé de bœuf macéré aux feuilles de figuier,
fraîcheur marine de mollusques, vivifiés de câpres et pêche jaune
*Beef steak steeped in fig leaves,
mollusc sea freshness, capers and yellow peach*



La lie de vin de Sauternes

Pigeon en croûte de céréales, piquillos et ail noir

Sauternes wine lees, pigeon in cereal crust, piquillos and black garlic



Opulence

Figue de Solliès de notre productrice Joëlle Étienne

Solliès fig from our grower Joëlle Étienne



La brume du Ciron

Blanc vaporeux, yuzu et caviar jasmin

Ciron river mist, white foam, yuzu and jasmine caviar