

LE DUC

R E S T A U R A N T

Bienvenue

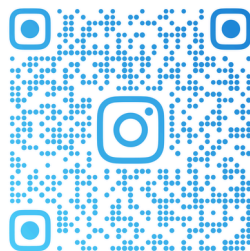
Face à la mer, dans un lieu empreint d'histoire, notre équipe vous propose une cuisine généreuse et créative, inspirée des saisons et des saveurs du monde.

Installez-vous et savourez l'instant.

Welcome

*Facing the sea in a place steeped in history,
our team offers generous, creative cuisine
inspired by the seasons and flavors of the world.*

Sit back, relax, and enjoy the moment.



LE_DUC_RESTAURANT_NICE

Tous les prix sont nets, taxes et service compris / Net prices, taxes and service included.
Allergènes et origine des viandes sur demande / Allergens and origin of meat upon request

Entrées ~ Starters

- ★ **Velouté de potimarron** **14 €**
Châtaignes torréfiées, œuf parfait, huile de noisette, tuile de courge
Pumpkin velouté, roasted chestnuts, slow cooked egg, hazelnut oil, pumpkin crisp
- ★ **Panais rôti** **16 €**
Crème de parmesan, poire confite, pécan torréfiée & condiment de pomme au vinaigre de cidre
Roasted Parsnip, parmesan cream, candied pear, toasted pecans & apple cider vinegar condiment
- ★ **Blettes Niçoises** **20 €**
Ricotta fumée, crème de cèpes & jus de volaille réduit
Nice-style Swiss Chard, smoked ricotta, porcini mushroom cream & reduced poultry jus
- ★ **Farcis Niçois** **21 €**
Coulis de tomates fraîches & basilic
Nice-style Stuffed Vegetables, fresh tomato and basil coulis
- ★ **Gravlax de saumon à la figue** **22 €**
Chèvre frais, noix torréfiées & vinaigrette balsamique
Fig-cured salmon gravlax, fresh goat cheese, toasted walnuts & balsamic vinaigrette
- ★ **Gambas rôties** **26 €**
Mirepoix de courges d'automne, agrumes & passion, jus de crustacés au gingembre et Kadaïf
Roasted prawns, autumn squash mirepoix, citrus & passion fruit, ginger shellfish jus
- ★ **Foie Gras de canard du Chef** **28 €**
Figues, raisin, brioche toastée
Chef's Duck Foie Gras with figs, grapes and toasted brioche

Viandes ~ Meats

Épaule de veau confite

27 €

Mousseline de pommes de terre, girolles poêlées, sauce au vin blanc & estragon

Slow-cooked veal shoulder, potato mousseline, sautéed girolle mushrooms & white wine tarragon sauce

Filet de canette

28 €

Coings caramélisés, mousseline de patate douce & sauce au vinaigre de cidre, miel et poivre de Timut

Duckling fillet, caramelized quinces, sweet potato mousseline & cider vinegar, honey and Timut pepper sauce



Le Duc Burger

28 €

Bœuf, comté affiné, oignons confits, sauce ail noir, parmesan & citron, pickles de concombres, bun brioché

Le Duc beef Burger, aged comté, caramelized onions, black garlic, parmesan & lemon sauce, cucumber pickles, brioche bun

Filet de bœuf

39 €

Céleri-rave fumé, poêlée de légumes façon forestière, jus corsé

Beef Fillet, smoked celeriac, sautéed woodland vegetables, rich jus

Pâtes ~ Pasta



Risotto à la truffe

28 €

Copeaux de truffe, crème de chèvre & pecorino affiné

Risotto with truffle, truffle shavings, goat's cheese cream & aged pecorino



Cannellonis de courge

29 €

Ricotta aux herbes et éclats de noix, sauce au beurre de sauge, Tombée d'épinards frais au citron

Squash cannelloni, herb ricotta, and crushed hazelnuts, served with sage butter sauce, sautéed fresh spinach with lemon



Aussi disponible de 14h30 à 19h00 / Also available from 2:30pm to 7pm

Poissons ~ Fish

Saint-Jacques poêlées

28 €

Purée de panais, cèpes rôtis, émulsion noisette, condiment de raisin blanc & sarrasin soufflé

Pan-seared scallops, parsnip purée, roasted porcini mushrooms, hazelnut emulsion, white grape condiment and puffed buckwheat

Pavé de maigre rôti de Méditerranée

29 €

Mousseline de pommes de terre truffée, poireau brûlé, beurre noisette au citron & câpres

Roasted Meagre Fillet, truffled potato mousseline, charred leek, lemon brown butter and capers

Sole meunière *

47 €

Beurre noisette & citron frais

Sole meunière, brown butter, fresh lemon

Loup pour 2 personnes *

38 €

par personne

Vierge aux agrumes, fenouil & grenade

Whole sea bass for two, served with citrus, fennel and pomegranate vierge

*Accompagnements au choix parmi : légumes forestiers, purée de pommes de terre, salade ou frites maison

**Choice of side: woodland vegetables, mashed potatoes, salad or homemade fries*

Fromage ~ Cheese

Sélection de fromages du moment

16 €

Chef's selection of cheeses



Aussi disponible de 14h30 à 19h00 / Also available from 2:30pm to 7pm

Desserts ~ Desserts

-  **Entremet marron & poire** **12 €**
Biscuit noisette, crémeux poire, mousse marron
Chestnut & pear entremet, hazelnut sponge, pear cream, chestnut mousse
-  **Crème brûlée** **12 €**
Citron, thym & orange
Lemon, thyme & orange crème brûlée
-  **Pomme rôtie au romarin** **12 €**
Financier amande, crème crue citronnée & sorbet poire
Rosemary-roasted apple, almond financier, lemon crème fraîche and pear sorbet
-  **Panna Cotta au miel de Châtaignier Français** **14 €**
Poire rôtie & sorbet cassis
Chestnut honey panna cotta, roasted pear and blackcurrant sorbet
-  **Fondant chocolat & praliné cacahuète** **15 €**
Caramel fleur de sel, glace vanille
Chocolate fondant & peanut praline, salted caramel, vanilla ice cream
-  **Glaces & sorbets** **3 €**
Ice-cream and sorbet La boule/
Per scoop

Glace : Vanille, chocolat, café, yaourt, marron, pistache, stracciatella, rhum raisin

Sorbet : Framboise, citron, pêche, fraise, cassis, mangue, poire

Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee, yogurt, chestnut, pistachio, stracciatella, rum raisin

Sorbet: Raspberry, lemon, peach, strawberry, blackcurrant, mango, pear



Aussi disponible de 14h30 à 19h00 / *Also available from 2:30pm to 7pm*

Menu Le Duc - 45 €

Velouté de potimarron, châtaignes torréfiées,
œuf parfait, huile de noisette, tuile de courge

Pumpkin velouté, roasted chestnuts, slow cooked egg, hazelnut oil, pumpkin crisp

Ou / Or

Panais rôti, crème de parmesan, poire confite, pécan torréfiée
& condiment de pomme au vinaigre de cidre

*Roasted parsnip, parmesan cream, candied pear,
toasted pecans & apple cider vinegar condiment*

Ou / Or

Blettes Niçoises, ricotta fumée, crème de cèpes & jus de volaille réduit

Nice-style Swiss Chard, smoked ricotta, porcini mushroom cream & reduced poultry jus



Épaule de veau confite, mousseline de pommes de terre,
girolles poêlées, sauce au vin blanc & estragon

*Slow-cooked veal shoulder, mashed potatoes,
sautéed girolle mushrooms & white wine tarragon sauce*

Ou / Or

Pavé de maigre de Méditerranée rôti, mousseline de pommes de terre truffée,
poireau brûlé, beurre noisette au citron & câpres

*Roasted meagre fillet, truffled potato mousseline,
charred leek, lemon brown butter and capers*

Ou / Or

Risotto à la truffe, copeaux de truffe, crème de chèvre & pecorino affiné

Risotto with truffle, truffle shavings, goat's cheese cream & aged pecorino



Panna Cotta au miel de châtaignier Français, poire rôtie & sorbet cassis

Chestnut honey panna cotta, roasted pear and blackcurrant sorbet

Ou / Or

Crème brûlée citron, thym & orange

Lemon, thyme & orange crème brûlée

Ou / Or

Glaces et sorbets

Ice cream and sorbets

Menu Westminster - 65 €

Gravlax de saumon à la figue, chèvre frais, noix torréfiées & vinaigrette balsamique

Fig-cured salmon gravlax, fresh goat cheese, toasted walnuts & balsamic vinaigrette

Ou / Or

Foie Gras de canard du Chef, figues, raisin, brioche toastée

Chef's Duck Foie Gras with figs, grapes, toasted brioche

W

Filet de canette, coings rôtis, mousseline de patate douce, sauce au vinaigre de cidre, miel & poivre de Timut

Duckling fillet, caramelized quinces, sweet potato mousseline, & cider vinegar, honey & Timut pepper sauce

Ou / Or

Saint-Jacques poêlées, purée de panais, cèpes rôtis, émulsion noisette, condiment de raisin blanc & sarrasin soufflé

Pan-seared scallops, parsnip purée, roasted porcini mushrooms, hazelnut emulsion, white grape condiment & puffed buckwheat

W

Au choix de la carte

Your choice from the dessert menu