

Riviera

RESTAURANT

Menu de la Saint Sylvestre

Calamars et truffe noire, pistou blanc aux haricots coco

Squid and black truffle, Paimpol beans white pistou

Langoustine juste cuite, royale d'oursins, crème de choux fleur au caviar Oscietre

Langoustine, sea urchin royale, cauliflower cream with Oscietra caviar

Sole glacée au vin de Provence oxydatif

Crosnes au citron et safran de Sospel, huile verte fumée

Glazed sole with oxidative Provence wine

Lemon and Sospel saffron crosnes, smoked green oil

Tourte de volaille fermière

Foie gras et duxelles de champignons aux herbes, jus truffé

Free-range poultry pie

Foie gras, truffle jus

Granité orange

Espuma au safran de Sospel, suprêmes d'orange

Orange granita

Sospel saffron espuma, orange supremes

Poire pochée à la cannelle et crumble aux noix

Coulis caramel, glace vanille

Cinnamon poached pear and walnut crumble,

Caramel coulis, vanilla ice cream

31 décembre 2023

320 € par personne hors boissons

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. Origine des viandes : France. List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : France

Prix Nets en Euro Service compris / Net prices in Euros service included