

Riviera

RESTAURANT

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Le 31 Décembre

Carpaccio de langoustine et caviar, vierge acidulé au cèleri branche, mandarine, ciboulette et huile verte
Carpaccio of langoustine and caviar, acidulous vierge celery, mandarin, chives and green oil

Tarte légèrement caramélisée au cèleri, sauce au vin blanc, râpée de truffe noire
Caramelised celery tart, white wine sauce, black truffle sliced

Turbot rôti, légumes d'une vichyssoise à la truffe, beurre blanc de poireaux
Roasted turbot, vichyssoise vegetables with truffle, leek beurre blanc

Premier service : Canard à l'orange et baie rose, coing et panais
Second service : La cuisse servie en Salmis à la liqueur de farigoule
First part: Duck with orange and pink berries, quince and parsnips
Second part: Leg of duck served as a salmis with farigoule liqueur

Suprêmes d'orange, espuma aux marrons
Orange supremes, chestnut espuma

Chocolat, sarrasin et confiture de lait
Chocolate, buckwheat and milk jam

Menu à 340 € hors boissons.
340€ Menu, drinks not included.



Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfités, Lupin, Mollusques.

Origine de la viande : « né, élevé et abattu en UE ». Prix nets en euros, taxes et service compris.

List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc. Meat origin: France. Net prices, taxes and service included.