



New year's eve Escape

Enjoy a one-night getaway at Les Terrasses d'Eze****

New Year's Getaway Package including:

- One night in a double Comfort room 'Terrace' on 31/12/2025
- VIP welcome amenity in room on arrival
- Buffet breakfast
- New year's eve dinner on 31 December
(details below)
- Unlimited access to our deep wellness spa
(duration - maximum 2 hours)

719€ for 2 people
(price VAT included)



Les Terrasses d'Eze**** - Restaurant le Tillac
1138 route de la Turbie - 06360 EZE



New Year's Eve Menu

Terrine de foie gras de l'an neuf

*New year's foie gras terrine
Terrina di foie gras dell'anno nuovo*

**

Raviole d'homard bleu de Bretagne, bouillon de crustacés et sauce vierge de Topinambour au yuzu

*Blue lobster ravioli from Brittany, crustacean broth and Jerusalem artichoke virgin sauce with yuzu
Ravioli di Astice blu della Bretagna, brodo di crostacei e salsa vergine di topinambur allo yuzu*

**

Médailillon de lotte rôtie, trompettes de la mort sautées, lingot de pommes de terre à la truffe et sabayon au beurre de cèpes

*Roasted monkfish medallion, sauteed trumpets of death, truffled potato ingot and sabayon with porcini mushroom butter
Medaglione di rana pescatrice arrosto, cardoncelli saltati, lingotto di patate al tartufo e zabaione al burro di funghi porcini*

**

Sgroppino au Prosecco et à la liqueur de mandarine d'Eze

*Sgroppino with Prosecco and Eze mandarin liqueur
Sgroppino al Prosecco e al liquore al mandarino di Eze*

**

Brie de Meaux truffé par nos soins avec sa salade de mâche et huile de noix et graines de courge

*Homemade truffle brie cheese, lettuce salad, nuts oil and pumpkin seeds
Brie de Meaux farcito al tartufo, insalata valeriana, olio di noci e semi di zucca*

**

Douceur tout chocolat au parfum de menthe

*Chocolate sweetness with mint flavour
Dolcezza tutto cioccolato al profumo di menta*