



MENU DE NOEL

95€ par personne

Aumonière de saumon fumé de Noël

*Christmas smoked salmon aumonière
Fagottino di Natale al salmone affumicato*

**

Terrine de foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac, confit d'oignons rouges et mangue, financier à la fleur de sel

*Terrine of duck foie gras with Armagnac, red onion and candied mango, financier with fleur de sel
Terrina di fegato d'oca all' Armagnac, candito di cipolle rosse e mango, biscotto soffice al fior di sale*

**

Noix de Saint-Jacques en aller-retour, endives de terre tourbée et salicorne confite à l'orange

*Panfried scallops, peaty endives and orange-glazed samphire
Capesante in padella, indivia brasata e finocchio marino candito all'arancia*

**

La dinde de Noël farcie aux raisins et marrons, mousseline de girolles et panais, sauce au vin jaune

*Christmas turkey stuffed with grapes and chestnuts, chanterelle mousseline and parsnip, sweet wine sauce
Il tacchino di Natale ripieno di uva e castagne, mousseline di finferli e radici, salsa al vino dolce*

**

Tarte tatin au bleu d'Auvergne et poire d'Anjou, coulis au vin de Bourgogne infusé à la cannelle

*Tarte tatin with Auvergne blue cheese and Anjou pear, Burgundy wine coulis and cinnamon
Tarte tatin al blu d'Auvergne e pere d'Angjou, coulis al vino di Borgogna infuso alla cannella*

**

La bûche de Noël meringuée et fruits rouges d'hiver

*Christmas log meringue and winter red fruits
Tronchetto di Natale con meringa e frutti rossi d'inverno*



MENU DES LUTINS

40€ par personne - jusqu'à 12 ans

Cromesquis au fromage

Le Burger de Noel en festin de pommes de terre

La bûche de Noël

Dîner Réveillon de Noël le 24 décembre et déjeuner de Noël le 25 décembre 2025

Tarifs taxes et service compris - taxes and service included

Sur réservation - upon booking : 04 93 29 80 68 ou reservationsrestaurants@hotel-terrasses-deze.com

Les Terrasses d'Eze - Restaurant le Tillac

1138 route de la Turbie - 06360 EZE

