



menu

Réveillon du Nouvel an

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 topinambour allo yuzu*

**

Médaillon 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*



179€ par personne

Dîner le mercredi 31 décembre 2025 avec musique Live
Tarif 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