MENU SAINT-VALENTIN

Mise en bouche de la saint-valentin

Valentine's day appetizer

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MI-CUIT
Chutney poire, pomme & miel, pain perdu de paneton artisanal

Half-cooked duck foie gras, pear chutney, apple and honey, artisan paneton French toast
Foie gras d'anatra semicotto, chutney di pere, mela e miele, toast francese di panettone artigianale

RAVIOLE DE LANGOUSTE ET SAINT JACQUES,
beurre blanc safrané, poudre d'orange sanguine

Lobster and scallop ravioli, saffron white butter, orange powder
Ravioli di aragosta e capesante, burro bianco allo zafferano, polvere di arancia rossa

MÉDAILLON DE VEAU RÔTI BASSE TEMPÉRATURE,
jus de bœuf corsé, infusion aux pétales de roses,
écrasé de pommes de terre, morilles et carottes glacées

Low temperature roasted veal medallion, beef juice, rose petal infusion, mashed potatoes, morels and carrots
Medaglione di vitello arrosto a bassa temperature, succo di manzo, infuso ai petali di rosa, purè di patate, spugnole e carote

SPHÈRE CHOCOLAT NOIR VALRHONA
cœur framboise, coulis mangue et biscuit moelleux

Dark chocolate sphere, raspberry heart, mango coulis and soft biscuit
Sfera al cioccolato fondente, cuore di lampone, coulis di mango e biscotto

125€ par personne

Taxes et service compris

Menu spécial 'Saint-Valentin', hors boissons, servi uniquement au dîner le 14 février 2026

Les Terrasses d'Eze - 1138 route de la Turbie - 06360 EZE
SUR RESERVATION :
Tél : 04 93 29 80 68 - reservationsrestaurants@hotel-terrasses-deze.com