

Fêtes de fin d'année

Menu de Noël

Surprise et cocktail de Noël

Surprise and Christmas cocktail

Sorpresa e cocktail di Natale

**

Le haddock fumé au bois de hêtre,
émulsion à l'huître et sauce vierge aux agrumes

The smoked haddock with herring wood

Haddock affumicato, emulsione di ostriche e salsa vergine di agrumi

**

La noix de Saint-Jacques en aller-retour,
purée de céleri rave, carpaccio de truffe noire et algues

The scallops, celery mashed, black truffle and algae carpaccio

Capesante scottate, purea di sedano rapa, carpaccio di tartufo nero e alghe

**

La poularde au vin jaune et écrevisses,
écrasée de pommes de terre aux morilles

The poultry with sweet wine and crayfish, mashed potatoes with morels

Gallinella cotta al vino e gamberi d'acqua dolce, purea di patate e spugnole

**

La sélection de fromages affinés,
salade croquante à l'huile de noix, confiture aux figues

The selection of mature cheeses, nuts oil salad, figs marmalade

Selezione di formaggi affinati e marmellata di fichi

**

La bûche de Noël à la crème de marron, griottes et agrumes

The christmas log with chestnut cream, cherries and citrus

Il tronchetto di Natale ai maroni, amarene e agrumi

**

95€ par personne

Taxes et service inclus - taxes and service included

Menu disponible

au dîner du 24 décembre et au déjeuner du 25 décembre 2023

**

Sur réservation

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



Menu Réveillon du nouvel an

Amuse-bouche et cocktail de l'an neuf

Appetizer and new year cocktail
Antipastino e cocktail dell'anno nuovo
**

Le foie gras de canard Français mi-cuit à l'Armagnac,
pain brioché, chutney mangue et piment d'Espelette

French foie gras terrine cooked with Armagnac, brioche bread, mango Espelette pepper chutney
Terrina di fegato d'oca francese all'Armagnac, pan brioche, chutney di mango e peperoncino
d'Espelette
**

Rabioles en demi-lune, terre et mer,
farcies au homard bleu de Bretagne, Ulva Lactuca et truffe noire

Half-moon raviole, land and sea,
stuffed with blue lobster from bretagny, Ulva Lactuca and black truffle
Ravioli mezza lune terra e mare farciti all'astice blu delle Bretagna, ulva lactuca e tartufo nero
**

Ris de veau braisé, baies de Sichuan et estragon de notre potager

Braised veal sweetbread, Sichuan berries and tarragon from our garden
Animelle di vitello brasate, pepe di Sichuan e dragoncello del nostro giardino
**

Cocktail glacé au Prosecco et sorbet citron

Iced cocktail with Prosecco and lemon sorbet
Intermezzo di sorbetto al limone e Prosecco
**

Filet de bœuf Simmental, jus corsé,
trompettes de la mort sautées à l'ail des ours et
gratin de pomme de terre Monalisa

Fillet of beef, strong juice, pan-fried black trumpet mushrooms with wild garlic, potatoes gratin
Filetto di manzo, con il suo sugo, trombette della morte saltate all'aglio orsino, gratin di patate
Monalisa
**

Brie de Meaux truffé par nos soins, salade de mâche glaciale,
huile de noix et graines de courge

Homemade brie cheese filled with truffle, Valerian salad, nuts oil and pumpkin seeds
Brie de Meaux al tartufo, valeriana, olio di noci e grani di zucca
**

Le lingot au chocolat de Saint-Domingue et fève Tonka du Brésil

Santo Domingo chocolate lingot and Tonka bean from Brasil
Il Lingotto al cioccolato di Santo Domingo e fave Tonka

195€ par personne

Taxes et service inclus - taxes and service included

Menu disponible au dîner du 31 décembre 2023 - Live music

**

Brunch du nouvel an

55€ par personne

Taxes et service inclus - taxes and service included

Brunch sous forme de buffet

Disponible le lundi 1er janvier 2024 de midi à 14h30

Live music

**

Sur réservation

04 93 29 80 68 ou reservationsrestaurants@hotel-terrasses-deze.com

