



Les Séjours 'Nouvel An' aux Terrasses d'Eze****

Profitez de la douceur hivernale de la Côte d'Azur pour fêter cette nouvelle année à venir, dans un cadre exceptionnel avec vue panoramique sur la Méditerranée !

2 forfaits vous sont proposés à cette occasion :

Escapade 'Réveillon gourmand' - 1 nuit 750€ pour 2 personnes en chambre double

Le forfait ci-dessus inclut pour 2 personnes :

- 1 nuit en chambre double "Confort"
- 1 petit-déjeuner buffet pour 2 personnes
- 1 accès illimité au parcours spa Bien-être profond (durée du parcours : environ 2h30)
- 1 diner au restaurant le Tillac (live music) avec le menu 'Réveillon du Nouvel an' (hors boissons) le 31 décembre 2023

*Forfait valable du 31 décembre 2023 au 1er janvier 2024
Tarif TTC*

Weekend 'Réveillon Riviera' - 2 nuits 1110€ pour 2 personnes en chambre double

Le forfait ci-dessus inclut pour 2 personnes :

- 2 nuits en chambre double "Confort"
- 1 petit-déjeuner buffet pour 2 personnes chaque matin
- 1 accès illimité au parcours spa Bien-être profond (durée du parcours : environ 2h30)
- 1 diner au restaurant le Tillac (live music) avec le menu 'Réveillon du Nouvel an' (hors boissons) le 31 décembre 2023

*Forfait valable du 30 décembre 2023 au 1er janvier 2024
OU du 31 décembre 2023 au 2 janvier 2024 - Tarif TTC*

RÉSERVATION

04 93 29 80 68 OU SUR RESERVATION@HOTEL-TERRASSES-DEZE.COM
WWW-HOTEL-TERRASSES-DEZE.COM

Offre spéciale SPA :

Pour toute réservation d'un des forfaits ci-dessus, bénéficiez durant votre séjour d'une **remise de 10%** sur les soins visage et de **15%** sur les massages



Menu 'Nowel an' aux Terrasses d'Eze****

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 bretagne, Ulva Lactuca and black truffle
Ravioli mezza luna 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 boeuf 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*

Menu hors boissons disponible le soir du 31 décembre 2023 au restaurant le Tillac avec live music



Les TERRASSES D'EZE
