



## Vacanza dell'Anno Nuovo alle Terrasses d'Eze\*\*\*\*

Venite apprezzare il clima mite della Costa Azzura per festeggiare l'anno nuovo con un panorama mozzafiato e una vista panoramica sul Mediterraneo.

2 forfaits vi sono proposti in questa occasione speciale :

### Capodanno Gastronomico - 1 notte 750€ per 2 persone in camera doppia

*Il forfait per due persone include:*

- 1 notte in camera doppia "comfort"
- 1 colazione per persona
- 1 accesso illimitato al percorso SPA benessere profondo (durata del percorso 2h30 circa) per due persone
- 1 cena al ristorante "le Tillac" (live music) con il menu Capodanno (bevande escluse) per due persone il 31 dicembre 2023

*Soggiorno disponibile dal 31 dicembre 2023 al 01 gennaio 2024  
Prezzo IVA inclusa*

### Week-end Capodanno Riviera - 2 notti 1110€ per 2 persone in camera doppia

*Il forfait per due persone include:*

- 2 notte in camera doppia "comfort"
- 1 colazione per persona ogni mattina
- 1 accesso illimitato al percorso SPA benessere profondo (durata del percorso 2h30 circa) per due persone
- 1 cena al ristorante "le Tillac" (live music) con il menu Capodanno (bevande escluse) per due persone il 31 dicembre 2023

*Soggiorno disponibile dal 30 dicembre 2023 al 01 gennaio 2024  
O dal 31 dicembre 2023 al 02 gennaio 2024  
Prezzo IVA inclusa*

#### SU PRENOTAZIONE

00 33 (0)4 93 29 80 68 O RESERVATION@HOTEL-TERRASSES-DEZE.COM  
WWW-HOTEL-TERRASSES-DEZE.COM

#### Offerta speciale SPA:

Per tutte le prenotazioni di uno dei pacchetti di cui sopra, riceverete uno **sconto del 10%** sui trattamenti viso e del **15%** sui massaggi durante il vostro soggiorno



## Menu 'Capodanno' alle 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*

Menù senza bevande disponibile la sera del 31 dicembre 2023 al ristorante Tillac con live music



Les TERRASSES D'EZE

\*\*\*\*