
Déjeuner de Pâques

55€ PAR PERSONNE

Amuse-bouche

Appetizer

Opéra de foie gras à la pistache, condiment de grenade
servi avec sa brioche au goût marin

*Opera of foie gras coated in crushed pistachio nuts, pomegranate condiment
served with seaweed brioche*

*Opera di fegato d'oca al pistacchio, condimento di granata, servito con brioche
al sapore marino*

L'Agneau

Gigot d'agneau confit,

Financier d'échalote à la noisette et son jus au serpolet

Lamb - Confit leg of lamb, hazelnut shallot's cake and thyme juice

*L'agnello - Cosciotto d'agnello caramellizzato, tortina di scalogno alla nocciola,
salsa al timo*

L'œuf de Pâques à la ricotta,

Orange confite, croquant d'amande et sauce à l'extrait de vanille

Ricotta easter egg, confit orange, almond crispy and vanilla jus L'uovo di

Pasqua alla ricotta, arancia candita, croccante alla mandorla e salsa vaniglia

Réservations : 00 33 (0)4 93 29 80 68

reservationsrestaurants@hotel-terrasses-deze.com

Les Terrasses d'Eze - 1138 route de la turbie - 06 360 EZE
