



MENU SAINT-SYLVESTRE VÉGÉTARIEN

31 décembre 2024 au soir

APÉRITIF

Tartine de pain bio à la truffe noire

et

Caviar de lentilles du Velay, céleri et pomme verte Granny Smith

AMUSE-BOUCHE

Œuf brouillé à la truffe

ENTRÉE

Croustillant de pomme de terre
à la truffe et légumes d'hiver

PLATS

Premier Plat

Légumes et légumineuses cuisinés à la truffe noire

Second Plat

Tortellini aux champignons des bois,
râpé de truffe blanche d'Alba

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés
de la fromagerie Le Gone

DESSERT

Fraicheur d'agrumes de l'arrière-pays niçois

145 €

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné
des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes.

Tarifs TTC. Service inclus. Information allergènes auprès de l'équipe.

VEGETARIAN NEW YEAR'S EVE MENU

December 31st 2024 - evening

APPETIZERS

Black truffle tartine, on organic bread

or

Velay lentils caviar, celery and Granny Smith apple

AMUSE-BOUCHE

Truffle scrambled egg

STARTER

Hash brown with black truffle and winter vegetables

MAIN COURSES

First Dish

Vegetables and leguminous cooked with black truffle

Second Dish

Mushrooms tortellinis, grated white truffle from Alba

CHEESE

Selection of aged cheese from Le Gone dairy

DESSERT

Citrus freshness from the southern country

145 €