

MENU DU NOUVEL AN

avec Le restaurant La Verrière



APÉRITIF

Cœur de saumon fumé, Crémeux d'avocat vinaigrette aux graines de grenade.

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard d'Angers, déclinaison de figues nuages de porto.

ENTRÉE CHAUDE

la saint-jacques en coquille, choux fleur, jus court à la truffe.

PLAT PRINCIPAL

*Volaille cuite à basse température, fricassée de champignons des bois,
pomme Anna, sauce Albufera*

DESSERT

Fromage de région, mesclun salade.

Bûche de Noël exotique avec son sorbet ananas rôti

17 Av. Malaussena, 06000 Nice
infos@hotelmonsignynice.com, 04 93 88 27 35

Prix en euro et TVA incluse/Price in Euro and Tax included

NEW YEAR'S MENU

by restaurant La Verrière



APERITIF

Heart of smoked salmon, creamy avocado with pomegranate seed vinaigrette.

ENTRANCE

Terrine of duck foie gras from Angers, declination of figs and cloud of port.

HOT STARTER

Saint-Jacques in shell, cauliflower, truffle juice.

MAIN

*Poultry cooked at low temperature, fricassée of wild mushrooms,
apple Anna, Albufera sauce*

DESSERT

Regional cheese, mesclun salad.

Exotic Christmas log with roasted pineapple sorbet

17 Av. Malaussena, 06000 Nice

infos@hotelmonsignynice.com, 04 93 88 27 35

Prix en euro et TVA incluse/Price in Euro and Tax included