

# Menu du Réveillon

Dîner du 24 décembre 2024

## Le Rocher ... autour de la Méditerranée

\*\*\*

### Foie gras de canard mi-cuit

*Gelée de mandarine*

\*\*\*

### Gnocchis à la truffe noire melanosporum

*Coulis de persil au beurre noisette,  
Copeaux de jambon ibérique*

\*\*\*

### Saint-Jacques dorées

*Origami végétal de céleri,  
Émulsion d'un bouillon de crevettes,  
Lait de coco et kumquat*

\*\*\*

### Volaille farcie sous peau de champignons de saison

*Compression de feuilles de choux,  
Jus perlé*

\*\*\*

### Sphère de citron

*Relevée à la bergamote*

\*\*\*

### La pomme

*Caramel et cannelle,  
Sablé breton et glace à la cannelle*

\*\*\*

### Mignardises



**CHÂTEAU EZA**

— CÔTE D'AZUR —

\* \* \* \* \*