

Menu de la Saint Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2024

Le Rocher ... autour de la Méditerranée

Tarte croustillante au sarrasin et céleri
Œufs de truite mêlés aux graines de caviar

Ormeaux cuits au beurre noisette

*Crème onctueuse de chou-fleur,
Émulsion de lait ribot*

Langoustine snackée

*Condimentée aux agrumes,
Sauce champagne vanillée*

La sole laquée d'une marinière crémée

*Ivre de moules au Vadouvan,
Butternut confit à la feuille de perilla*

Pithiviers de pigeon et foie gras

Sauce miroir à la truffe melanosporum

L'orange pétillante

Biscuit pain d'épices

Vague de chocolat noir

*Streusel cacao, ganache vanille,
Glace chocolat tonka*

Accompagné d'une coupe de champagne « Moët & Chandon »

Mignardises



CHÂTEAU EZA

— CÔTE D'AZUR —

* * * * *