



# Menu de Noël

Restaurant le Tillac - Les Terrasses d'Eze\*\*\*\*

## Cocktail de Noël

### L'huitre Ancelin n°3 en gelée et vinaigre de Xeres

*Christmas cocktail and Oyster's jelly with Xeres vinegar  
Cocktail di Natale, ostrica Angelin N°3 in gelatina all'aceto di Xeres*



### Le médaillon de foie gras de canard à l'Armagnac, pain brioché, chutney oignon rouge et miel

*Duck foie gras medallion with Armagnac, brioche bread, red onion and honey chutney  
Medaglione di fegato d'oca all'Armagnac, pane brioche e chutney di cipolle rosse al miele*



### La bisque de homard et son feuilleté aux crustacés

*Lobster bisque and shellfish in puff pastry  
Bisque di astice et sfogliatina di crostacei*



### La dinde farcie aux champignons des bois, sauce aux fruits rouges, purée de pomme de terre et éclats de marrons

*Turkey stuffed with mushrooms, red fruits sauce, mashed potatoes and chestnut  
Tacchino farcito ai funghi, salsina ai frutti rossi, puré di patate con castagne*



### La sélection de fromages, salade croquante à l'huile de mandarine d'Eze, confitures aux figues

*The selection of cheeses, salad with tangerine oil from Eze, fig jam  
Selezione di formaggi, insalata croccante all'olio di mandarino d'Eze, marmellata*



### La bûche de Noël mangue et fruits exotiques, crème de noix de coco

*Mango and passion fruits christmas log, coconut cream  
Tronchetto di Natale ai frutti esotici, mango e crema di cocco*



**120€ par personne**

*Taxes et service compris - taxes and service included*

**Dîner Réveillon de Noël le 24 décembre 2024 et déjeuner de Noël le 25 décembre 2024**

*Christmas Eve and Christmas lunch*

**Sur réservation - upon booking :**

04 93 29 80 68 ou [reservationsrestaurants@hotel-terrasses-deze.com](mailto:reservationsrestaurants@hotel-terrasses-deze.com)

Les Terrasses d'Eze  
Restaurant le Tillac - 1138 route de la Turbie - 06360 EZE

