



Les TERRASSES D'EZE



Les Pâques Musicales Eze

MENU DU DIMANCHE 21 AVRIL 2019

Environs 60 personnes (mise en place à définir)

Aperitif de Bienvenue

Entrée:

- Opéra de foie gras, pistache et grenade. Servi avec sa brioche au goût marin.

Plat :

- Agneaux confit de 36h, tatin d'échalote et pomme de terre douce.

Dessert :

- L'œuf de Pâques à la ricotta de chèvre, orange confit, croquant d'amande et sauce à l'extrait de vanille.

Eaux, café, Vins: Blanc et Rouge Cote de Provence



MENU DU LUNDI 22 AVRIL 2019

Environs 60 personnes (mise en place à définir)

Aperitif de Bienvenue

Entrée:

- Soufflé de Lotte au citron bergamote, émulsion coquillage.

Plat :

- Le cabillaud et son aioli du Tillac en effluves de notre bouillabaisse à la sarriette.

Dessert

- Cœur coulant de noisette parfumé à la fleur d'oranger, et son sponge cake vanille et café.

-

Eaux, café, Vins: Blanc et Rouge Cote de Provence