

Menu Halloween

Du 31 octobre au 3 novembre inclus

45 euros par personne

Amuse-bouche

Tartelette courge et sauge
Squash and Sage Tartlet

Entrée

Velouté de courge muscade, ricotta de vache et pistache
Creamy nutmeg squash, cow ricotta and pistachio

OU

Foie gras de canard poêlé, courge butternut et champignons
Pan-fried duck foie gras, butternut squash and mushrooms

Plat

Nage de cabillaud et mille-feuilles de potiron au cassis
Cod soup and cassis pumpkin mille-feuilles

OU

Volaille rôtie en écaille de butternut, châtaignes et condiment passion courge
Roasted poultry in butternut scales, chestnuts and condiment passion squash

Dessert

Tarte à la citrouille, vanille et cannelle
Pumpkin, Vanilla and Cinnamon Pie

OU

Tiramisu courge et cassis
Squash and blackcurrant tiramisu

Prix nets – TVA 10% et 20% inclus

L'origine de nos viandes est affichée dans le restaurant.

Tous nos plats sont «Fait Maison» et sont élaborés sur place.

Nous ne travaillons que des produits frais, certains produits peuvent changer selon le marché ou l'arrivée.

Net prices – VAT 10% and 20% inclusive

The origin of our meat is displayed in the restaurant.

All our dishes are «Homemade» and are prepared on site.

We only work fresh products, some products may change depending on the market or the arrival.

Liste des allergènes disponible sur demande

List of allergens available on request

CALADE



rooftop restaurant | nice