

Menu de la Saint Sylvestre

189 euros par personne hors boissons*
189 euros per personne, drinks not included

Royale de topinambour, caviar kristal gold,
Emulsion coco

*Royal Jerusalem artichoke, kristal gold caviar,
Coconut emulsion*

Carpaccio de Saint Jacques,
Crémeux de brocolis et truffe noire

*Saint Jacques Capaccio,
Creamy broccoli and black truffle*

Foie gras de canard rôti au poivre,
Pommes et cidre

*Roasted duck foie gras with pepper,
Apples and cider*

Dos bar rôti sur la peau, salsifis et raisins,
Bouillon crémeux au Champagne

*Back bar roasted on the skin, salsify and grapes,
Creamy Bouillon with Champagne*

Volaille fermière sauce suprême,
Pressé de légume d'hiver à la truffe noire

*Poultry farm supreme sauce,
Winter vegetable press with black truffle*

La mandarine, comme un vacherin,
Zeste confit et sorbet

*Tangerine, like a vacherin,
Candied zest and sorbet*

Toast Champagne à minuit
Champagne toast at midnight

*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.

Liste des allergènes disponible sur demande.

Un acompte de 50% par personne vous sera demandé à la réservation.

Toute annulation faite avant le 13 décembre sera remboursée, au delà l'acompte sera conservé.

Tenue correcte exigée. Noeud papillon non obligatoire.

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.*

List of allergens available on request.

A deposit of 50% per person will be asked at time of reservation.

Any cancellation made before December 13th will be paid off. Beyond, the deposit will be kept.

Elegant dressing for women and men, tie not required.

CALADE
rooftop restaurant | nice

