

Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve menu

Amuse-bouche / Appetizer

Pommes Moscovite
Muscovite potatoes

Entrées / Starters

Foie gras de canard poêlé, sauce bigarade
Pan-fried duck foie gras, bigarade sauce

St-Jacques grillées, fondue d'épinards à l'ail, crème de gorgonzola au curry, poire
Grilled scallops, spinach fondue with garlic, gorgonzola cream with curry, pear

Poisson / Fish

Pavé de bar snacké, crème de pommes de terre ratte braisées, algues "Yamachu", huile verte, jus de coquillage safrané
Snacked seabass, braised fingerling potatoe cream, "Yamachu" algae, green oil, shellfish jus scented with saffron

Viaande / Meat

Filet de boeuf Wellington, pommes dauphines au paprika, carottes et navets glacés, sauce Périgourdine
Wellington beef filet, dauphine potatoes with paprika, carrots and glazed turnips, Périgord sauce

Dessert / Pudding

Mont Blanc
Crème de marrons, confit de mandarine, marron glacé, "crazy sugar"
Chesnut cream, mandarin confit, iced candied chesnut, "crazy sugar"

Information & Reservation

+33 4 97 17 72 79 - nice.restaurant@radissonblu.com

200 € par personne incluant une coupe de champagne et eaux minérales

200 € euros per person including a glass of champagne and mineral water

CALADE

rooftop restaurant | nice