

Menu de Noël

du 24 au 25 décembre midi et soir
49 euros par personne

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Entrée

Gravelax de saumon aux herbes et agrumes,
Pain feuilleté à l'aneth
*Salmon gravelax with herbs and citrus fruit,
Dill puff bread*

Plat

Chapon fermier farci aux châtaignes et foie gras,
Potimarron rôtis et jus aux airelles
*Farmer capon stuffed with chestnuts and foie gras,
Roasted pumpkin and cranberry juice*

Dessert

Bûche de Noël
Yule log

Mignardises
Sweet petits-fours

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'arrivage.

*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

