

Le Restaurant RÉVEILLON DE NOËL

M E N U

Panisse

Foie gras truffé

Saint-Jacques, carotte & agrumes

Poularde en 2 cuissons,
potimarron & marrons

Plateau de fromages

Bûche roulée marron & agrumes

Menu à 165 euros, hors boissons

Prix nets en Euros - Service compris

Carte des allergènes disponible auprès du Maître d'Hôtel

Provenance des viandes : France

Hôtel du Couvent
Nice, France

Le Restaurant DÉJEUNER DE NOËL

M E N U

Socca du Couvent

ENTRÉES Velouté de topinambour & châtaigne truffé

ou

Foie gras du Couvent

ou

Truite fumée, condiment herbacé

PLATS Homard, betterave, épine-vinette

ou

Raviole végétale, consommé de champignons sauvages

ou

Pithiviers volaille & foie blond

DESSERTS Bûche roulée marron & agrumes

ou

Cabosse glacée chocolat

Menu à 150 euros, hors boissons

Prix nets en Euros - Service compris

Carte des allergènes disponible auprès du Maître d'Hôtel

Provenance des viandes : France

Hôtel du Couvent
Nice, France

Le Restaurant

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

M E N U

Langoustine, caviar, céleri

Saint-Jacques & sarrasin

Turbot, fenouil anisé

Chevreuil, cerfeuil tubéreux, condiment cynorrhodon

Brillat-Savarin truffé

Agrumes & pistache

Grenade givrée, sauce orange sanguine

Menu à 195 euros, hors boissons

Prix nets en Euros - Service compris

Carte des allergènes disponible auprès du Maître d'Hôtel

Provenance des viandes : France

Hôtel du Couvent
Nice, France