

# Le Restaurant RÉVEILLON DE NOËL

## MENU

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

## MENU

### 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 Maitre 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 Maitre d'Hôtel*

*Provenance des viandes : France*

Hôtel du Couvent  
Nice, France