



Mercredi 14 Juillet 2010

July Wednesday 14th 2010

***Gambas flambées à la badiane, pétales de St Jacques
snackés en aumônière de légumes***
*King prawns flambéed with aniseed,
Sliced scallops (cooked on heating plate), vegetables in puff pastry*

oooo

***Suprême de loup rôti, pressée de patates douces au cumin, plancha
d'aubergines, bouton d'artichaut, vierge de tomates cerises.***
*Filet of sea bass, sweet & mashed potatoes with cumin, eggplant thinly sliced,
heart of artichoke, small tomato and olive oil dressing*

oooo

***Gâteau de fromage blanc au citron vert et
coulis de framboise « façon verrine »***
Lime cheesecake and raspberry sauce, in glass



*Château Ste Roseline (1 Bout / 2 pers)
Cuvée Perle de Roseline – Cotes de Provence
(rouge, rosé, blanc / red, rosé, white)
Café - Eaux minérales / coffee, mineral waters*

Prix de ce menu : 55.00 Euros par personne

Rate : 55 €/person

Prix net – Taxes et service inclus

Net price / tax and service included

Réservations : ☎ 04 92 14 86 86

📞 04 93 82 45 35

reservation@westminster-nice.com