



Hôtel Westminster
27, Promenade des Anglais
06000 Nice

MENU « Chagall »

Panière de chèvre rôti, juste posé sur ratatouille Niçoise au basilic
Fresh goat cheese wrapped in puff pastry, on « ratatouille »
(vegetables stew) with basil

ooo

**Saint Jacques poêlées sur ravioles, marmelade de tomates,
Bouton d'artichaut**
Pan fried scallops on small raviolis, tomato chutney, heart of artichoke

ooo

Verrine de tartare de saumon à l'aneth, émulsion d'avocat, chips vitelottes
Salmon with dill in glass, avocado cream and violet chips

**Quasi de veau rôti, jus court au pistou, polenta d'olives Niçoises,
Légumes de saison**
Roast veal fillet, « pistou » gravy, polenta with olives from Nice, seasonal vegetables

ooo

**Aiguillettes de volaille au parfum de Provence et tomates confites,
Riz basmati au beurre persillé**
Thin chicken fillets flavoured with herbs and conserved tomatoes,
Basmati rice with butter & parsley

ooo

Suprême de loup au beurre safrané, Tatin de légumes du pays, pommes fondantes
Sea bass fillet in butter and saffron, local vegetables tart, sautéed potatoes

Verrine de cheesecake à la mandarine
Mandarin cheesecake in glass

ooo

Soupe de fruit de saison façon « Sangria »
Season fruit soup, « Sangria » style

ooo

La Belle Hélène revisitée
Belle Hélène pear in glass

PRIX : 42€

Vin : Perle de Roseline blanc, rosé, rouge, (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)
Eaux minérales / Café

Wine : Perle de Roseline Côtes de Provence white, rosé, red (1 bottle/3pers), mineral water/coffee