



Hôtel Westminster

27, Promenade des Anglais
06000 Nice

MENU « Matisse »

Panière de chèvre sur fondue de figues confites et salade aux mendiants grillés

*Fresh goat cheese wrapped in puff pastry on melting figs,
Green leaves and dried fruit*

○○○

Noix de St Jacques poêlées sur blinis de céleri et pétales de chorizo

Pan fried Scallops with a celery blinis and chorizo flakes

○○○

Foie gras poêlé sur tatin de poires épiciées, jus court aux morilles

Goose liver on spiced pears, light juice with morels

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, plancha d'aubergines,

marmelade aux quatre légumes

Rack of lamb roast with thyme, eggplant thinly sliced,

Four vegetables marmalade

○○○

Thon rôti sur fondue de tomates au piment d'Espelette, pommes fondantes persillées

Roast tuna, melting tomatoes with pepper from Espelette,

Stewed potatoes & parsley

○○○

*Filet de rascasse, velouté au citron vert, pressée de patates douces au cumin, bouton
d'artichaut poêlé.*

Scorpion fish fillet, lime sauce, mashed sweet potatoes & cumin,

Pan fried artichoke heart

Verrine de poire Belle Hélène

Pear " Belle Hélène" style, in glass

○○○

Panacotta Amarena et fleur de lait, madeleine à la vanille

Panacotta amarena flavoured and cream, vanilla sponge cake

○○○

Gâteau de fromage blanc Impérial, façon verrine

Glass of mandarin cheesecake

RATE : 49€

Vins: Côte de Provence Roseline- blanc, rosé, rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

Wine: Côte de Provence Roseline white, rosé, red (on the basis of 1 bottle for 3 persons)

Eaux minérales/Mineral waters - Café/Coffee