



Hôtel Westminster
27, Promenade des Anglais
06000.Nice

MENU « Renoir »

Terrine de foie gras au Cognac, Tatin de pommes Granny au pain d'épices
Terrine of preserved duck liver (foie Gras), Granny apples on gingerbread

○○○

Panière de chèvre gratiné et figue confite sur lit de mesclun et tomates séchées
Roast goat cheese and fig in puff pastry on local green leaves and dried tomatoes

○○○

Demi queue de langouste rôtie , tagliatelle de légumes, velouté Noilly Pratt
Roast half lobster tail, vegetable tagliatelle, Noilly Pratt (Vermouth) velouté

**Filet de loup sur vierge de tomates grappe, plancha d'aubergine tartinée
de son caviar de légumes Méditerranéens**
*Sea bass in tomatoes and olive oil sauce, eggplant thinly sliced and topped with
Mediterranean vegetables caviar*

○○○

**Filet de veau aux morilles déglacé au Porto, Pont Neuf de panisse,
Légumes primeurs**
*Veal fillet with morels mushrooms deglaed with Porto wine,
Slices of panisse, early vegetables*

Verrine de mascarpone à l'abricot confit & pain d'épices
Mascarpone cream with candied apricot and ginger bread, in glass

○○○

Assiette de fromages affinés sur salade de framboise
(bleu, parmesan, St Marcellin, reblochon – 3 au choix)
Selection of 3 cheeses (blue, parmesan, St Marcellin, reblochon)

○○○

**Verrine de poires cuites au Ballantines',
Marron en espuma, Crumble de brownies**
Pear poached in Ballantines', whipped chustnut cream, brownies crumble

PRIX : 55€

Hors boissons / Without drinks