



Hôtel Westminster

27, Promenade des Anglais
06000 Nice

MENU « Picasso »

Filets de cailles rôties en salade, vinaigrette de figues, croustilles de Vitelottes
Salad of roast fillets of quail, fig vinaigrette, purple potato chips

ooo

*Salade de chiffonnade de saumon fumé au tofu,
vinaigrette au caviar de betterave*
Salad of smoked salmon and tofu, beets vinaigrette

ooo

*Bruschetta de parme et tomates cerises au St Marcellin,
composée de salade à l'huile de noix*
*Bruschetta with Parma ham, cherry tomatoes & St Marcellin cheese,
Mixed leaves with walnut dressing*

Ballottine de filet de sole au citron confit sur fondue de fenouil au Sauternes
Rolled sole fillet with lemon on stewed fennel with Sauternes wine

ooo

*Souris d'agneau rôtie à la Marjolaine, pressée de pommes à l'huile d'olive,
minestrone de légumes*
*Roast knuckle of lamb with marjoram, mashed potatoes with olive oil,
Vegetables in minestrone*

ooo

Suprême de volaille sur caviar d'aubergines, velouté de poivrons doux
Chicken breast with eggplants caviar, mild peppers sauce

Tarte tiède aux pommes Granny, crème anglaise au Baileys
Warm Granny Smith apple tart, custard Baileys flavoured

ooo

Poire ou Pêche pochées façon Sangria
Poached pear or peach, « sangria » style

ooo

Iles flottantes au carambar
Floating islands, « Carambar » toffee sauce

PRIX : 44 €

Vins: Perle de Roseline- blanc, rosé, rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
Wine: Perle de Roseline - white, rosé, red (on the basis of 1 bottle for 3 persons)
Eaux minérales/Mineral waters - Café/Coffee