

Menu du Nouvel An Jeudi 1er janvier 2026

58 €/Personne hors boissons

AMUSE-BOUCHE

Tartelette « tatin » au foie gras poêlé

ENTRÉE :

Crabe en tartare, éclats de fruits exotiques, perles d'œufs Tobiko

PLATS :

Filet de bœuf en habit de nori, purée de patate douce, croustillant de pommes de terre, jus de bœuf réduit au vin rouge et échalotes confites

ou

Dorade royale en filet, sauce aux agrumes, brocolinis snackés, crémeux de brocolis au beurre noisette

DESSERTS :

Sablé crémeux Gianduja, crème glacée vanille

Où

Parfait glacé agrumes passion, gâteau moelleux à la pistache

LES

Strélitziás

HÔTEL *** & RÉSIDENCE HÔTELIÈRE

Hôtel Les Strélitziás - 2 rue Pierre commanay- 06160 Juan Les Pins

RÉSERVATION AU 04 92 93 64 00