

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Nice - Grand Arenas

Menu

SAINT SYLVESTRE



2025

Réservation au 04.12.04.17.44 | hello@balm-restaurant.com

BÂLÏ

Animation musicale

GAUFRE DE PAIN D'ÉPICE & FOIS GRAS ONCTUEUX

Pistache – Cerises confites

Gingerbread waffle – Creamy foie gras – Pistachio – Candied cherries



BELLE NOIX DE SAINT-JACQUES

Roulée au sumac – Carottes laquées au miel – Caviar de saumon

Sumac-rolled scallops – Honey-glazed carrots – Salmon caviar



SOUPE GLACÉE DE POMME VERTE

Calvados « Avallen »

Chilled green apple soup – Calvados “Avallen”



MÉDAILLON DE VEAU RÔTI “FOIE GRAS ET TRUFFE”

Monalisa au beurre demi-sel – Châtaignes fondantes

– Morilles – Jus corsé

Roasted veal medallion – Foie gras and truffle – Potatoes with semi-salted butter – Tender chestnuts and morel mushrooms – Full-bodied jus



BURRATA “BOCCONCINI”

Sur pain de maïs perdu – Jambon cru de pays – Truffe fraîche

Burrata bocconcini on cornbread french toast – Cured ham – Fresh truffle



MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT

Chocolat Gianduja – Caramel fleur de sel – Framboise

Crispy Napoleon cake – Gianduja chocolate – Salted caramel – Raspberry

90 € | PAR PERSONNE (EAUX MINÉRALES & CAFÉ INCLUS)

125 € | PAR PERSONNE (1/2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE)

40 € | MENU ENFANT - 12 ANS

Ne pas jeter sur la voie publique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération