



## **La carte du chef Brujan**

**Après notre visite en mars dernier, c'est à nouveau une belle expérience avec le chef Eric Brujan sur le toit-terrasse du Méridien de Nice. Une carte toute en saveurs que l'on déguste en**

**surplombant la promenade et la grande bleue. Un service à la hauteur, sourire et attention.**

## **La carte d'Eric Brujan**

Une sélection de plats délicats et généreux, où l'on pourra savourer le dos de loup de Corse à la vapeur de coco et citronnelle, wok de légumes d'Asie sauce tandoori, ou encore la paella revisitée au pistil de safran du Targhe, flétan blanc sterling et calamar farcis au chorizo ibérique. Pour les amateurs, le risotto Carnaroli et son demi homard bleu poêlé, bisque émulsionnée.

Côté terre, **Eric Brujan** propose entre-autres le mi-cuit de foie gras de canard de Chalosse, raviole transparente à la fraise, chutney à la rhubarbe et brioche au lard. La poitrine croustillante de porc prince noir de Biscaye, laquée à la sauce barbecue et croquettes de pommes de terre au chorizo côtoie la selle d'agneau farcie, le suprême de volaille ou encore le bœuf dans tous ses états.



La poitrine croustillante de porc Prince Noir de Biscaye. © Fabrice Roy



Les croquettes de pomme de terre au chorizo. © Fabrice Roy

### **La Terrasse**

1 Promenade des Anglais

06000 Nice

Tél: 04 97 03 40 37

laterrasse@lemeridiennice.com