



## FÊTES DE FIN D'ANNÉE : NOËL ET LE JOUR DE L'AN SOUS LE SIGNE DE LA GASTRONOMIE À L'HÔTEL WEST END

Alors que les fêtes de fin d'année illuminent Nice, l'Hôtel West End, véritable emblème de la Promenade des Anglais, se pare de ses plus belles décorations pour célébrer cette période magique. Entre gourmandises, festivités et ambiance conviviale, l'établissement offre un programme riche en moments d'exception.

### Un Noël et un Nouvel An animés au restaurant Le Siècle

Pour célébrer Noël et le Nouvel An, l'équipe du restaurant Le Siècle a concocté des menus de fête pour ravir les papilles des petits et des grands :

- **Réveillon du 24 décembre** : l'hôtel propose un dîner gastronomique, pensé pour sublimer la magie de Noël. Au programme, des saveurs uniques avec en vedette un filet de bœuf charolais en rossini, un croustillant à la truffe ou encore une poêlée de morilles et son jus réduit Madère. Les convives pourront ensuite prolonger la soirée en admirant le grand sapin installé dans le hall d'entrée.

**Prix : 119€ TTC par personne, service compris (hors boissons)**

- **Déjeuner de Noël** : c'est l'occasion de partager un moment convivial en famille ou entre amis autour d'un délicieux repas. Qui ne se laisserait pas tenter par une dodine de saumon farce fine crevettes et herbes, sauce Noilly Prat avec son riz sauvage ... Les clients pourront poursuivre le déjeuner en se baladant au marché de Noël de Nice, où 45 chalets offrent une multitude de produits artisanaux.

**Prix : 119€ TTC par personne, service compris (hors boissons)**

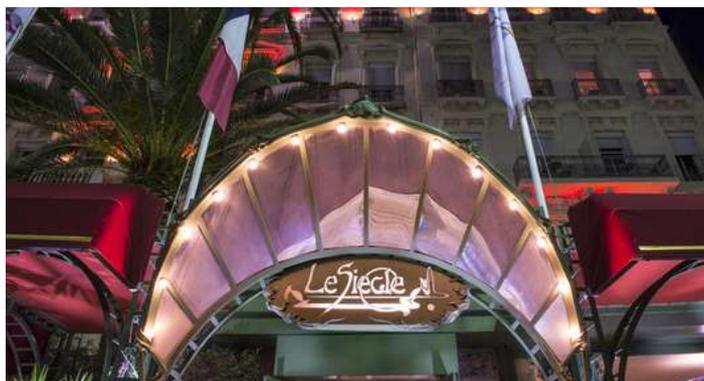
- **Réveillon du 31 décembre** : la soirée de la Saint-Sylvestre se doit d'être mémorable ! Au programme : un menu d'exception et une ambiance festive avec un DJ revisitant les grands classiques des Années 80. Dansez, vibrez et célébrez cette dernière soirée 2024 dans une atmosphère joyeuse et festive, en créant des souvenirs pour toute l'année 2025.

**Prix : 185€ TTC par personne, service compris (hors boissons)**

- **Déjeuner du Nouvel An** : le déjeuner du 1er janvier est le moment parfait pour commencer l'année sous le signe de la gourmandise et du partage. Après un pavé de St Pierre rôti au beurre de homard et sauce champenoise, caviar et fleur pentas, le dessert ne peut qu'être à la hauteur ! Fidèle à la tradition, le chef propose un assortiment de bûches millésime 2025 avec une touche de modernité.

**Prix : 69€ TTC par personne, service compris (hors boissons)**

L'Hôtel West End prolonge la magie avec ses **soirées Opéra**, tous les vendredis jusqu'au 21 mars 2025 hors fêtes de Noël et mois de janvier, et avec une représentation spéciale pour la soirée de la Saint-Valentin !



[Consultez les menus ici](#)



## DÎNER

24 DÉCEMBRE 2024

*Amuse-bouche des Rois Mages  
Coupe de Champagne Taittinger*

### ENTRÉES

*Tatin de foie gras de canard, compoté d'oignon, magret fumé, sauce truffe, mikado  
de pommes et crumble de pain d'épice*

*Duck foie gras tart, onion compote, smoked duck breast, truffle sauce  
apple and gingerbread crumble*

OU

*Ballotine de Tourteaux et Saumon Fumé d'Écosse  
Rémoulade de légumes, huile de bergamote, gel citronnelle, huile de basilic*

*Crab and Scottish smoked salmon ballotine  
vegetable remoulade, bergamot oil, lemongrass gel, basil oil*

### PLATS

*Chapon farci M<sup>2</sup> (Morilles et Marrons), jus de volaille réduit au vin jaune,  
pomme de terre fondante à la truffe noire, et pleurote en persillade*

*Capon stuffed with morel mushrooms and chestnuts, chicken jus reduced with yellow wine,  
creamy potato with black truffle and oyster mushroom herb sauce*

OU

*Pavé de Lotte rôtie, sauce à la vanille et safran, concassé de noisette,  
purée de butternut au gingembre*

*Roasted monkfish, vanilla and saffron sauce, crushed hazelnuts,  
butternut and ginger purée*

### DESSERTS

*Traineau de Bûche du Pôle Nord*

*North Pole Yule Log Sleigh*

OU

*Entremet chocolat grand cru mokaya aux poires caramélisées*

*Grand cru mokaya chocolate entremet with caramelised pears*

*Les Traditionnels Treize Desserts*

119€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*



## DÉJEUNER

25 DÉCEMBRE 2024

*Amuse-bouche du Père Noël  
Coupe de Champagne Taittinger*

## ENTRÉES

*Tartare de chair de crabe à la pomme et coriandre et sa bisque de Homard au yuzu*  
*Crab tartare with apple and coriander and lobster bisque infused with yuzu*

OU

*Foie Gras poêlé sur son lit de lentilles vertes du Puy en Velay (AOP)*  
*Pan-fried foie gras  
on a bed of Le Puy en Velay green lentils*

## PLATS

*Dodine de Saumon farce fine crevettes et herbes, sauce Noilly Prat*  
*Riz sauvage*

*Salmon stuffed with prawns and herbs, Noilly Prat sauce, wild rice*

OU

*Pavé de cerf, écrasé de pommes de terre à l'estragon, sauce grand veneur,  
Poêlée de cèpes et girolles, copeaux de truffe*

*Venison steak, mashed potatoes with tarragon, Grand Veneur sauce,  
pan-fried porcini chanterelles mushrooms, truffle shavings*

## DESSERTS

*Déclinaison de Bûches de Noël*

*Selection of Christmas Yule Logs*

OU

*Savoureux Mille-feuille aux fruits rouges Natale*

*Delicious Christmas red fruit mille-feuille*

119€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*



# RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2024

*Amuse-bouche de la Saint-Sylvestre  
Coupe de Champagne Taittinger*

## ENTRÉES

*Homard bleu Breton poché aux fruits de la passion et combawa,  
tagliatelles de légumes aux agrumes*

*Poached Breton blue lobster with passion fruit and combawa,  
vegetable and citrus tagliatelle*

OU

*Marbré de foie gras à la truffe noir, miroir de porto blanc,  
chutney d'ananas au poivre voatsiperifery de Madagascar*

*Foie gras marbled with black truffle, and white port glaze,  
pineapple chutney with Madagascan voatsiperifery pepper*

## PLATS

*Filet de bœuf Charolais en Rossini, croustillant à la truffe,  
poêlée de Morilles et son jus réduit Madère*

*Charolais beef fillet Rossini, truffle crisp,  
pan-fried morels and Madeira jus reduction*

OU

*Pavé de St Pierre rôti au beurre de homard et sauce champenoise,  
caviar et fleur pentas*

*John Dory with lobster butter and champagne sauce,  
caviar and pentas flower*

*Trou Normand sur son 31*

## DESSERTS

*Nougat glacé aux fruits confits, crumble amandes et son gel citron*

*Iced nougat with candied fruit, almond crumble and lemon gel*

OU

*Pavlova aux fruits rouges, crème mascarpone pistache et glace champagne*

*Red fruit pavlova, pistachio mascarpone cream and champagne ice cream*

185€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*



## DÉJ EUNER

01 JANVI ER 202 5

*Amuse-bouche du Nouvel An  
Coupe de Champagne Taittinger*

### ENTRÉES

*Velouté de chanterelles et sa mouillette de pain au foie gras*

*Cream of chanterelle mushroom soup with foie gras bread stick*

OU

*Terre-Mer de Terrine de Cèpes et Saumon Fumé,  
rosace de noix de St Jacques au piment d'Espelette*

*Porcini mushroom and smoked salmon terrine,  
rosette of scallops with Espelette pepper*

### PLATS

*Dos de cabillaud rôti, sauce morille  
onctueuse purée de pommes de terre aux herbes*

*Roasted Cod fillet with morel mushroom sauce  
creamy herb mashed potatoes*

OU

*Filet de Veau, sauce cèpes  
mouseline de légumes du Siècle*

*Fillet of veal with porcini mushroom sauce  
mouseline of 'Siècle' vegetables*

### DESSERTS

*Patchwork de Bûches millésime 2025*

*Patchwork of Vintage Yule Logs 2025*

OU

*Carpaccio d'Ananas, glace basilic  
Pineapple carpaccio with basil flavoured ice cream*

69€ TTC NETS, SERVICE COMPRIS, HORS BOISSONS

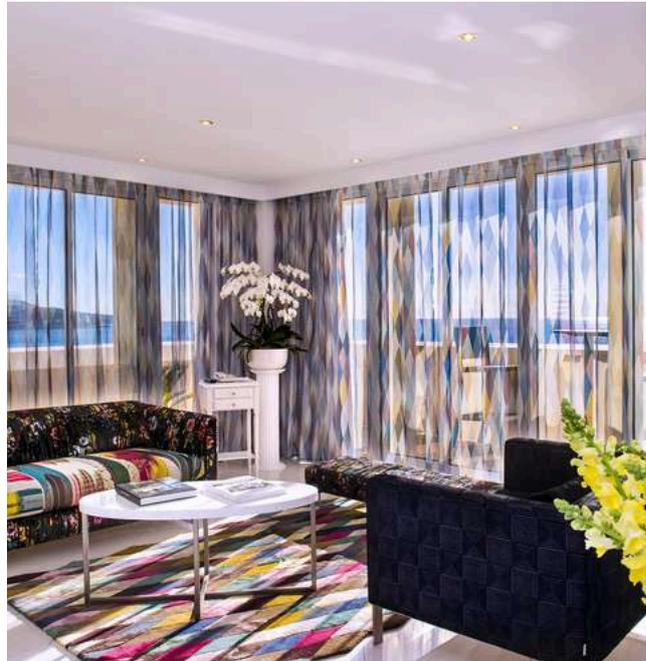
*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

## A PROPOS DE L'HÔTEL WEST END

*L'Hôtel West End, premier hôtel construit sur la Promenade des Anglais en 1842, incarne l'architecture Belle Époque avec 121 chambres, dont la plupart offrent une vue sur la Baie des Anges. Son restaurant, Le Siècle, propose une cuisine méditerranéenne traditionnelle.*

*Établissement historique de Nice, l'Hôtel West End fût le premier hôtel construit sur la Promenade des Anglais en 1842, initiant le mouvement architectural Belle Époque sur toute la Côte d'Azur.*

*Il cache, derrière sa majestueuse façade classée, 121 chambres dont la plupart offrent une vue panoramique sur la Baie des Anges. Des touches de modernité se mêlent subtilement aux œuvres rares du XIXème siècle et aux moquettes imprimées de motifs niçois ancestraux.*



*Au pied de l'hôtel, le restaurant Le Siècle propose une cuisine méditerranéenne et des plats flambés signature offrant un spectacle impressionnant. Ce cocon convivial et gourmand s'étend sur une terrasse ensoleillée pour profiter pleinement de la mer.*

*Alors que l'hiver le Horse Guard Bar impressionne par son style feutré et des cocktails originaux, l'été, le bar La Palmeraie offre un spot idéal pour profiter d'une vue exceptionnelle à l'heure de l'apéritif. Le tout, rythmé par des concerts live.*

## CHIFFRES CLÉS

- 121 CHAMBRES ET SUITES CLIMATISÉES, RÉPARTIES SUR 6 ÉTAGES
- 7 ESPACES DE RÉUNION POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'À 110 PERSONNES
- 1 RESTAURANT : LE SIÈCLE
- 2 BARS : LE HORSE GUARD & LA PALMERAIE



Télécharger les visuels d'illustration



### **Hôtel West End**

31 Promenade des Anglais, 06000 Nice

Tél : 04 92 14 44 00

[www.hotel-westend.com](http://www.hotel-westend.com)

### **Contact presse : Mickaël Mugnaini**

Agence AZ Nice

Tél : +33 (0)6 25 08 77 09

[mickael@agence-az.com](mailto:mickael@agence-az.com)