



# ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

## Saturday Seafood & Jazz

TOUS LES SAMEDIS DE 12H30 À 15H00

EVERY SATURDAY FROM 12:30 PM TO 3:00 PM

Ce concept s'installe sur le rooftop de l'Anantara Plaza Nice, pour une parenthèse gourmande face à la Méditerranée. Dans une ambiance élégante et ensoleillée, laissez-vous séduire par le live jazz de **Sébastien Chaumont & The Bopster Blue** qui accompagne un buffet d'exception et live cooking, réunissant charcuterie de la mer artisanale de Saint-Tropez, bar à huîtres, poissons frais, tartares minute, ainsi qu'un généreux buffet de desserts. Une expérience raffinée et conviviale qui transforme votre samedi en un moment inoubliable.

135 € / PERS. INCLUANT CHAMPAGNE À DISCRÉTION

95 € / PERS. HORS BOISSONS

This concept comes to life on the rooftop of the Anantara Plaza Nice, offering a gourmet escape overlooking the Mediterranean. In an elegant, sun-drenched atmosphere, let yourself be charmed by the live jazz of **Sébastien Chaumont & The Bopster Blue**, accompanying an exceptional buffet with live cooking stations featuring artisanal seafood charcuterie from Saint-Tropez, an oyster bar, fresh fish, freshly made tartares, and a generous dessert selection. A refined and convivial experience that turns your Saturday into an unforgettable moment.

135 € / PERS. INCL. CHAMPAGNE À DISCRÉTION

95 € / PERS. EXCLUDING BEVERAGES



Information & Reservation : 04 93 16 11 75  
[seen.plazanice@anantara-hotels.com](mailto:seen.plazanice@anantara-hotels.com)

RÉSERVEZ ICI  
BOOK HERE

## Huîtres | Oysters

Tartare de loup, nori croustillant | Sea bass tartare, crispy nori

Carpaccio de daurade aux agrumes  
Sea bream carpaccio with citrus fruits

Crevettes marinées, sauce vierge | Marinated prawns, vierge sauce

Tataki de thon & piperade | Tuna tataki & piperade

Saumon fumé, gaufre & crème aigre  
Smoked salmon, waffle & sour cream

Planche de charcuterie de la mer | Seafood charcuterie platter

Pâté en croûte saumon & noix de Saint-Jacques  
Salmon and scallop pâté en croûte

Salade de poulpe & pois chiches | Octopus & chickpea salad

Salade de courge butternut, chou kale & cacahuètes  
Butternut squash, kale & peanut salad

Salade de pommes de terre au maquereau fumé  
Potato salad with smoked mackerel

Tomate rôtie farcie au crabe | Roasted tomato stuffed with crab

Œufs mimosa aux anchois | Devilled eggs with anchovies

Loup en croûte de sel, beurre blanc aux algues  
Sea bass in a salt crust, seaweed beurre blanc

Chipirons farcis, sauce tomate anisée  
Stuffed squid, tomato and aniseed sauce

Écrasé de pommes de terre aux agrumes  
Mashed potatoes with citrus fruits

Tian de légumes | Vegetable tian

-

Plateau de fromages affinés | Mature cheese platter

-

Assortiment de desserts | Assortment of desserts