

# ECLIPSE

BIODYNAMIC CHEF'S TABLE

20 & 21 AVRIL 2025

## DÉJEUNERS DE PÂQUES

Réservez votre table à L'ECLIPSE pour un menu de Pâques  
inspiré par le printemps, pensé pour l'émotion.

**Fleur de courgette farcie, courgettes du pays en textures**

*Bataille de fleurs à la niçoise – entre fraîcheur et générosité*

**Couronne de Saint-Jacques et radis en carpaccio**

Mousseline de carottes infusée au jasmin

*Un éveil en douceur aux parfums de mer et de printemps*

**Rouget rôti,**

Fricassée de petits coco & fenouil, jus de têtes crémé infusé à l'estragon

*Une assiette en équilibre, parfumée, iodée, anisée*

**Agneau effiloché en coque croustillante aux saveurs de Lahore**

Houmous aux noix de cajou, jus abricot-miel

*Une touche orientale entre tendreté et croustillant*

**Rhubarbe entre mélisse et pistache**

*Fraîcheur acidulée, notes herbacées et douceur croquante*

**La Cabosse**

Chocolat intense, sarrasin torréfié & whisky

*Puissance et élégance, en clôture d'un moment unique*

**Menu en 4 temps 55€**

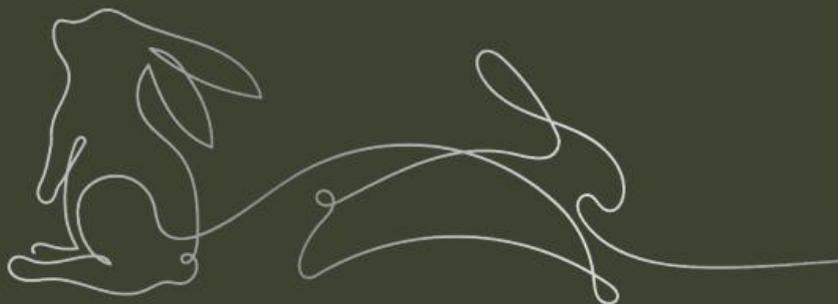
*(sans Saint-Jacques et Rhubarbe)*

**Menu en 6 temps 89€**

Réservation obligatoire – 0781980544 – [eclipse.finebouche@gmail.com](mailto:eclipse.finebouche@gmail.com)

[www.maximekozlitine.com/eclipse](http://www.maximekozlitine.com/eclipse)

ECLIPSE CHEF'S TABLE  
2030 route de Cannes,  
06560 VALBONNE



20 & 21 AVRIL 2025  
DÉJEUNERS DE PÂQUES

Un brunch de Pâques, une garden party ou un déjeuner de famille ?

L'équipe FINE BOUCHE vous propose un buffet prêt à déguster, livré chez vous avec élégance.

**Buffet Raffiné – Pour 6 personnes minimum – 55 € / pers**

*Une version légère, printanière et élégante*

**Bouchées et verrines froides**

- **Œuf poché en verrine**, asperge verte, copeaux de parmesan
- **Mini flan de courgette au basilic**
- **Navettes céleri & tourteau**

**Plats à partager**

- **Dos de cabillaud**, fenouil et coco, soupe de poissons de roche à l'estragon
- **Parmentier d'agneau effiloché**, notes de miel & abricots secs

**Desserts en verrines**

- **Rhubarbe, mélisse & pistache**
- **Mousse chocolat noir, sarrasin torréfié & whisky**



**Buffet Prestige – Pour 6 personnes minimum – 75 € /pers**

*La version complète, pour les fins gourmets*

**Bouchées et verrines froides**

- **Tartare de Saint-Jacques**, mousseline carotte jasmin
- **Œuf poché en verrine**, asperge verte, copeaux de parmesan
- **Blinis de saumon gravlax**, crème citronnée, zeste de citron vert
- **Mini flans de courgette au basilic**
- **Navettes céleri & tourteau**

**Plats à partager**

- **Dos de cabillaud**, fenouil et coco, soupe de poissons de roche à l'estragon
- **Parmentier d'agneau effiloché**, notes de miel & abricots secs
- **Quiche aux légumes printaniers**, ricotta & herbes fraîches

**Desserts en verrines**

- **Rhubarbe, mélisse & pistache**
- **Baba orange & fleur d'oranger**
- **Mousse chocolat noir, sarrasin torréfié & whisky**

**Retrait au restaurant Eclipse à VALBONNE, avant 11h45**

**Livraison possible dans un rayon de 30km (+30€/commande)**

**Commandez au 0781980544 ou [eclipse.finebouche@gmail.com](mailto:eclipse.finebouche@gmail.com)**