



MENU DU NOUVEL AN

250€

+++++

AMUSE-BOUCHE

Velouté de lentilles, foie gras, noisettes
Creamy lentil soup with foie gras and hazelnuts

ENTRÉES AU CHOIX

Ravioli, langoustines et caviar
Ravioli with langoustines and caviar

Thon alla cortigiana et poutargue
Tuna alla cortigiana with bottarga

Artichaut, parmesan et truffe
Artichoke, parmesan and truffle

PLATS AU CHOIX

Paccheri au homard
Paccheri with lobster

Cannelloni de veau et truffe noire
Veal cannelloni with black truffle

Trofie pesto et crevettes
Trofie with pesto and prawns

Turbot à la florentine, champignons et beurre blanc au Marsala
Turbot Florentine with mushrooms and Marsala beurre blanc

Suprême de pintade en demi-deuil, purée et dattes
Guinea fowl supreme in demi-deuil, with purée and dates

DESSERT

Panettone, sabayon, glace à la vanille de Tahiti et truffe
Panettone, sabayon, Tahitian vanilla ice cream and truffle

+++++

