



DÎNER DU NOUVEL AN *New Year's Eve dinner*

Huître Gillardeau n° 2,
granité aux agrumes et zestes de citron vert
Gillardeau No. 2 Oyster, citrus granita and lime zest

Noix de Saint-Jacques snackées,
crème de topinambour et émulsion de coquillages
Seared Scallops, jerusalem artichoke cream and shellfish emulsion

Risotto Acquerello crémeux au chèvre,
gambas rouges de Mazara del Vallo et caviar Ossetra Prestige
*Creamy acquerello risotto with goat cheese,
red prawns from Mazara del Vallo and Ossetra Prestige caviar*

Turbot rôti, millefeuille de pommes de terre et beurre blanc
Roasted Turbot, potato mille-feuille and beurre blanc

Mousse de chocolat blanc,
crumble à la noisette et griottes confites au sirop
White chocolate mousse, hazelnut crumble and cherries confit in syrup

Panettone artisanal et Cotechino et lentilles à minuit:
*La tradition italienne porte-bonheur de la Saint-Sylvestre,
symbole de prospérité et d'abondance pour l'année à venir*
Artisanal Panettone and Cotechino and Lentils at midnight:
An Italian New Year's Eve tradition,
symbolising prosperity and abundance for the year ahead.

Menu à 250€ par personne
(eau minérale, café et accompagnement musical live inclus)
Menu 250€ per person
(mineral water, coffee and live musical performance included)