



DÎNER DU NOUVEL AN

Cenone di Capodanno

Huître Gillardeau n° 2,
granité aux agrumes et zestes de citron vert
Ostrica Gillardeau n° 2, granita agli agrumi e scorza di lime

Noix de Saint-Jacques snackées,
crème de topinambour et émulsion de coquillages
Capesante scottate, crema di topinambur ed emulsione di crostacei

Risotto Acquerello crémeux au chèvre,
gambas rouges de Mazara del Vallo et caviar Ossetra Prestige
*Risotto Acquerello cremoso al caprino, gamberi rossi di Mazara del Vallo
e caviale Ossetra Prestige*

Turbot rôti, millefeuille de pommes de terre et beurre blanc
Rombo arrosto, millefoglie di patate e burro bianco

Mousse au chocolat blanc,
crumble à la noisette et griottes confites au sirop
Mousse al cioccolato bianco, crumble alle nocciole e amarene candite sciroppate

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*
Panettone artigianale e Cotechino e lenticchie a mezzanotte:
*La tradizione italiana portafortuna di San Silvestro,
simbolo di prosperità e abbondanza per l'anno a venire*

Menu à 250€ par personne
(eau minérale, café et accompagnement musical live inclus)
Menu a 250€ a persona
(acqua minerale, caffè e intrattenimento musicale dal vivo inclusi)