



MENU DE NOËL 2026

Menu di Natale 2026

Velouté de cèpes & persil
Vellutata di funghi porcini e prezzemolo

Œuf poché, mousse de pommes de terre, crème de Parmigiano Reggiano 40 mois,
croûtons de focaccia & truffe noire
*Uovo in camicia, spuma di patate, crema di Parmigiano Reggiano 40 mesi,
crostini di focaccia e tartufo nero*

Tortellini faits maison selon la tradition émilienne et consommé de chapon
*Tortellini fatti in casa secondo la tradizione emiliana
e consommé di cappone*

Pintade farcie aux marrons, échalotes confites & glacées, jus truffé
*Faraona ripiena di castagne, scalogni confit e glassati,
fondo bruno al tartufo*

Panettone, crème de Sabayon
Panettone, crema allo zabaione

Douceur du chef
Dolcezza dello chef

Menu à 150 € par personne
(eau minérale et café compris)

Menu a 150 € a persona
(acqua minerale e caffè inclusi)