
Le menu du 1er Janvier

Réservation par téléphone au 04.93.82.15.93

50 € par personne

L'amuse bouche

Mise en bouche.

Stuzzichini.

Le pâté en croûte de volaille fermière maison, pickles de légumes et confiture d'olive de Monsieur Lessatini.

Free range poultry pie, vegetables pickles and olive jam.

Pasticcio di pollo, sottaceti di verdure e marmellata di olive.

ou

Le saumon fumé maison, raifort frais, crème de cresson au sarrasin et œufs de poisson.

Homemade smoked salmon, fresh horseradish, watercress cream with buckwheat and fish roe.

Salmone affumicato, rafano fresco, crema di screscione di grano saraceno e uova di pesce.

La cuisse de pintade fermière confite, panais rôti et en purée, grué de cacao et jus maison.

Confit free-range guinea fowl leg, roasted and mashed parsnips, cocoa beans chips and gravy.

Cosciotto di faraona confit, pastinache arrostate e schacciate e succo fatto in casa.

ou

Le pavé de maigre rôti, risotto de fregola au butternut et kumquat.

Roasted lean fillet, fregola risotto with squash and kumquat.

Ombrina, risotto di fregola con zucca e kumquat.

La pâtisserie du Nouvel An.

New Year's pastry.

Torta di Capodanno.

Les mignardises.

Mignardises.

Pasticcini.

