
Le menu de la Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre 2024

Uniquement sur réservation par téléphone au 04.93.82.15.93

140 € par personne

Les amuse-bouches.

Canapés.

Stuzzichini.

Le carpaccio de Saint-Jacques, poudre de cèpes maison et kumquat.

Sea scallops carpaccio, porci mushroom powder and kumquat.

Carpaccio di capesante, polvere di funghi porcini e kumquat.

Le pavé de turbot, nage de coquillage, Noilly Prat et caviar.

Turbot fillet, shellfish broth, Noilly prat and caviar.

Filetto di rombo, crostacei, Noilly Prat e caviale.

Le pigeon farci au foie gras, purée légère, cacao et sauce royale.

Stuffed pigeon with foie gras, light mashed potatoes, cocoa and «sauce royale».

Piccione ripieno di foie gras, purè di patate leggero, cacao e «sauce royale».

Le brie à la truffe maison, sucrine.

Homemade brie cheese with truffle, lettuce.

Brie al tartufo fatto in casa, lattuga.

Le dessert du Nouvel An.

New Year's Eve dessert.

Dolce di Capodanno.

Le café et ses douceurs.

Coffee and mignardise.

Caffè e pasticcini.



