

Menu du Nouvel an

Suppli al caviale e crema di cavolfiore
Suppli au caviar et crème de choux fleurs

Crostata al tartufo, cipolla confit e bresaola
Tarte fine de truffe, confit d'oignons et bresaola

Ravioli all'astice, profumo di tartufo bianco, fave e broccolo romanesco
Ravioli de homard, fumet de truffe blanche, fèves et chou romanesco

Duo di tonno rosso e foie gras, crema di carciofi e limoni canditi
Duo de thon rouge et foie gras, crème artichaut et citrons confits

Filetto di capriolo in crosta di mandorle e vino barolo speziato, purea di castagne, pere e finferli
Noisette de chevreuil en croute d'amande et vin barolo aux épices, mousseline de châtaignes, poires et girolles

Spuma di pecorino, nocciola e tartufo
Espuma de pecorino, noisette et truffe

Truffe blanche Infiniment Praliné Noisette
Crema cremosa alla nocciola, pralinato fatto in casa, panna montata con nocciola e tartufo bianco
Crème onctueuse à la noisette, praliné noisette maison, crème chantilly à la noisette et à la truffe blanche

"Neve e sole"

Arancione candite al timo limone, crema al limone, panna montata al timo limone, gelatina arancione agli agrumi, granita Proseco, sabbiato bretone, gelatina limone Proseco
Orange confites au thym citron, crème au citron, crème chantilly au thym citron, gelée orange sanguine aux agrumes, granité Proseco, sablé breton, gelée citron Proseco

465 euros par personne, hors boissons
Prix nets en euros, service compris

New Year's Eve Menu

Suppli al caviale e crema di cavolfiore
Rice croquette with caviar and cauliflower cream

Crostata al tartufo, cipolla confit e bresaola
Tart with truffle, confit onions and bresaola

Ravioli all'astice, profumo di tartufo bianco, fagioli e broccolo romanesco
Stuffed ravioli with lobster white truffle flavoured, broad beans and romanesco broccoli

Duo di tonno rosso e foie gras, crema di carciofi e limoni canditi
Duo of tuna and foie gras, artichoke cream and confit lemons

Filetto di capriolo in crosta di mandorle e vino barolo al speziato, purea di castagne, pere e finferli
Almond-crusted venison fillet, spicy Barolo red wine, chestnut cream, pears and chanterelle mushrooms

Espuma di pecorino, nocciola e tartufo
Pecorino cheese mousse with hazelnut and truffle

Truffe blanche Infiniment Praliné Noisette
Crema cremosa alla nocciola, pralinato fatto in casa, panna montata con nocciola e tartufo bianco
Smooth hazelnut cream, homemade hazelnut praline, hazelnut and white truffle Chantilly cream

"Neve e sole"
Arancione candite al timo limone, crema al limone, panna montata al timo limone, gelatina arancione agli agrumi, granita Proseco, sabbaiato bretone, gelatina limone Proseco
Candied orange with lemon thyme, lemon cream, Chantilly cream with lemon thyme, blood orange gelée with citrus fruit, Proseco granita, Breton shortbread, Proseco lemon gelée

465 euros per person, excluding drinks
Prices are in euros, inclusive of tax and service charge