

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025





LA FARNESINA

CRUDO di SCAMPI

langoustines en carpaccio, huile d'olive monoculture & yuzu

OU

VITELLO TONNATO

fines tranches de rond de veau, sauce au thon

CAPELLI d'ANGELO al TARTUFO NERO

les cheveux d'anges à la truffe noire

OU

PACCHERI all'ASTICE

paccheri di Gragnano au homard

FILETTO di MANZO alla ROSSINI

filet de bœuf façon Rossini, foie gras & truffe noire

OU

ORATA REALE alla GRIGLIA

dorade royale à la plancha, légumes sautés

TIRAMISÙ

caffè intenso Arabica

OU

PANNA COTTA

vanille de Bourbon & coulis de fraise

MENU UNIQUE (HORS BOISSONS) - 220€ PAR PERSONNE
RÉSERVATION REQUISE À PARTIR DE 20H

Origine truffe : Italie Tuber Melanosporum / Veau et bœuf : France