

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 gîte 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

*café intense 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