

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024





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

AGNOLOTTI del PLIN al SUGO d'ARROSTO

petits raviolis au veau, jus de veau

-

FILETTO di MANZO alla ROSSINI

filet de bœuf façon Rossini, foie gras & truffe noire

OU

SOGLIOLA alla GRIGLIA*

belle sole grillée

-

TARTE au CITRON PRESQUE MERINGUÉE

par Butterfly Pâtisserie

OU

TIRAMISÙ

café intense Arabica, vanille de Bourbon

MENU UNIQUE (HORS BOISSONS) - 280€ PAR PERSONNE

RÉSERVATION REQUISE À PARTIR DE 20H

*susceptible de modifications selon arrivage. Origine truffe : Italie Tuber Melanosporum