

MENU

Noël
Nouvel An

55€ 3 SERVICES

65€ 4 SERVICES

CAVIAR
CASPIAN TRADITION "ROYAL SELECT" 45€

ENTRÉES FROIDES

Tartare de thon rouge au foie gras, céleri, noix et ses copeaux de truffe noire fraîche

Carpaccio di bufala italiana
(Fine tranche de viande de bufflonne très délicatement fumée, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olives extra vierge)

Carpaccio de cabillaud
(Zestes de citron vert, menthe fraîche ciselées, graines de pomme grenade, émulsion citronnée)

Prosciutto crudo di Parma
(avec sa burrata, des figues fraîches et sa vinaigrette miel d'acacia/balsamique)

ENTRÉES CHAUDES

Fondus au parmesan et à la truffe noire faites maison (2pc)

Croquette de crevettes grises au cognac faites maison (2pc)

Le duo de croquettes
(Une pièce de fondu parmesan à la truffe et une pièce de crevettes grises au cognac)

Scampi alla Toscana
(délicate sauce crémeuse à l'ail rose, jeunes pousses d'épinards frais et tomates séchées)

POUR AGRÉMENTER CES METS, NOUS VOUS PROPOSONS CES VINS EN ACCORD (EN SUPPLÉMENT 16€/BOUTEILLE) :

VIN ROUGE BAYAMORE (FIRRIATO) : C'EST UN TROIS CÉPAGES : MERLOT, SYRAH, FRAPPATO. AROMES FRUITS ROUGES MÛRS.

VIN BLANC (FIRRIATO)
AROMES FLORALES/AGRUMES : CÉPAGE 100% ZIBIBBO

PLATS PRINCIPAUX

Fleurs d'été aux Saint-Jacques
(Ravioli farci au cabillaud crème à la bisque, épinards, pignons de pin)

Dos de cabillaud
(sauce crème au vin jaune avec des crevettes grises, chair de moules et coques. Accompagné d'une fondue de poireaux et de croquettes de pommes de terre)

Tagliata de thon rouge mi cuit, snacker aux sésames noir et blanc
(salade de roquette aux fèves de marais et baies de goji, petite touche de miel. A déguster réchauffer ou froid)

Filet mignon de veau
(sauce au Porto, accompagné d'un fagotin d'haricots princesses au speck d'Alto Adige, de jeunes carottes et de chou fleur gratiné au parmesan)

Filet pur de bœuf aux morilles et son gratin dauphinois de pommes de terres à la truffe

DESSERTS

Trullo di pasta sfoglia all'amarena
(cône de pâte feuilleté farci à la crème patissière, cerises amarena, chocolat blanc et un coeur de baba)

Baba au rhum et son mixte de fruits rouges frais

Cannolo siciliano al mandarino
(farcis par nos soins avec une ricotta crémeuse aux mandarines fraîches maison)

Mousse chocolat blanc aux noisettes torréfiées

A CHOISIR ET RESERVER AVANT
LE 22/12 POUR NOEL ET LE 29/12
POUR NOUVEL AN
UN ACOMPTÉ DE 25€/MENU EST
DEMANDÉ À LA RESERVATION.