

# Menu de la Saint-Sylvestre New Year's Eve dinner

◆ **Dimanche 31 Décembre 2017** ◆

## MENU

### **Homard Bleu**

sur une fine gelée de fenouil sauvage, caviar Schrenki, vinaigrette pomme verte

### **Blue lobster**

wild fennel jelly, caviar Schrenki, green apple vinaigrette

### **Astice**

su gelatina di finocchio selvatico, caviale Schrenki, aceto di mele

◇ ◇ ◇

### **Sole de ligne**

cuite sur plat au jus de coquillages et salicorne, morilles farcies au vin jaune

### **Wild sole fish**

cooked in a shellfish broth with salicornia, stuffed morel mushrooms

### **Sogliola**

cucinata in guazzetto di crostacei e salicorne, funghi sfumati al vino bianco

◇ ◇ ◇

### **Bœuf Charolais**

filet mûré au beurre de cacao, pomme de terre truffée en pâte, échalote rôtie

### **Beef Charolais**

fillet matured with cocoa butter, truffled potato in crust, roasted shallot

### **Manzo Charolais**

filetto macerato nel burro di cacao, patate in crosta, cipolla arrostita

◇ ◇ ◇

### **La châtaigne et la noisette**

comme un millefeuille parfumé à la mandarine, petits cubes sablés au caramel tendre

### **Chestnut and hazelnut**

millefeuille style with tangerine flavors, tender caramel cubes

### **Castagna e nocciola**

in un millefoglie profumato al mandarino, caramello morbido in pasta frolla

◇ ◇ ◇

### **Mignardises et Frivolités de la Saint-Sylvestre**

New Year's Eve Frivolities and Delicacies

Pasticcini e Frivolezze di Capodanno

◇ ◇ ◇

### **Tasse Moka**

Coffee

Caffé

**Prix : 500 € par personne, taxes et service inclus - hors boissons**

*Price: 500 € per person, tax and service included - excluding beverage*

*Tariffa : 500 € a persona, tasse e servizi inclusi - senza bevande*