

# 24 DÉCEMBRE RÉVEILLON DE NOËL

75€

Amuse-bouche et Taittinger  
Appetiser and Taittinger  
*Stuzzichini*

Tourteaux sur lit d'artichauts  
Huile de curry et cresson  
Crab on a bed of artichokes  
Curry and watercress oil  
*Granchio su letto di carciofi*  
*olio al curry e crescione*

OU / OR / O

Pot au feu de foie gras safrané  
Petits légumes de saison  
Saffron foie gras stew  
Seasonal vegetables  
*Stufato di manzo allo zafferano*  
*Con verdure di stagione*

Mignon de veau aux fruits de la passion  
Pommes de terre douces  
Veal fillet with passion fruit  
Sweet potatoes  
*Vitello al frutto della passione*  
*patate dolce*

OU / OR / O

Sériole snackée arrosée d'un jus d'agrumes à  
la cardamome d'Inde  
Servie accompagnée d'une poêlée de girolles  
Seared yellowtail basted with grapefruit and cardamom  
Accompanied with chanterelles  
*Pesce (ricciola) tostata, salsa di agrumi al cardamomo d'Indiano*  
*Funghi (finferli) saltati*

Parfait à la pistache et confit de roses de Callian  
Pistachio parfait and Callian rose confit  
*Semifreddo al pistacchio e rose candite Callian*

OU / OR / O

Omelette Norvégienne flambée  
Flambéd baked Alaska  
*Frittata Norvegese flambé*

