

31 DÉCEMBRE DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE

165€

Amuse-bouche et Taittinger
Appetiser and Taittinger
Stuzzichini

Ravioles de homard au gingembre
Mousseline de Romanesco
Lobster and ginger ravioli
Romanesco purée
Ravioli di aragosta al zenzero, mousse di romanesco

Turbot grillé et mousseline de céleri et épinards
Sauce au Champagne
Grilled turbot with celery and spinach purée
Champagne sauce
Rombo alla grigliae mousse di sedano e spinaci, salsa allo Champagne

Granité fraîcheur
Palate cleanser
Granita

Filet de lièvre aux épices, poire caramélisée
Mousseline de pommes de terre douces
Hare loin with spices, caramelised pear
Sweet potato purée
*Filetto di lepre alle spezie, pera caramellata
mousse di patate dolce*

Nougat glacé façon treize desserts
The «13 Desserts» iced nougat
Torrone gelato al modo dei 13 dolci

Mignardises
Sweets
Petits fours

