

DÎNER

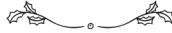
24 DÉCEMBRE 2023



79 €

Coupe de champagne
Saumon mariné en feuille d'épinard et crème d'aneth

Champagne flute
Marinated salmon in spinach leaf and dill cream
Bicchiere di champagne
Salmone marinato in foglio di spinaci e crema di aneto



Tatin de foie gras au jus de Cognac

Foie gras tart with Cognac sauce
Torta di foie gras con Cognac

Ou / Or / O

Emietté de tourteaux en lotus d'artichauts
Huile de curry et cresson

Crumbed crab in artichoke heart curried oil and watercress
Sbriciolato di pannello fatto in fiore di lotto con carciofi



Pressé de caille aux cèpes, écrasé de pommes de terre vitelotte
Jus tranché à l'huile de truffe

Pressed quail with porcini mushrooms, mashed vitelotte potatoes
Truffle oil
Spremutu di poletto con patate schiacciate e sugo di tartufo

Ou / Or / O

St Pierre, sauce au champagne et caviar
Timbale d'épinard et topinambour

John dory, champagne and caviar sauce
Spinach timbale with Jerusalem artichoke
Pesce San Pietro al champagne e caviar con spinaci e carciofo di Gerusalemme



Nougat glacé

Iced nougat
Nougat ghiacciato

Ou / Or / O

Bûche de Noël au chocolat, crème de marron
Kumquats confits

Chocolate yule log, chestnut cream and kumquat confit
Torta di natale al cioccolato e crema di castagne, kumquat



Treize desserts

Tredici pasticcini