

DÎNER  
**31 Décembre 2023**  
179€

Coupe de champagne  
Millefeuille de homard et mangue

*Champagne flute  
Lobster and mango millefeuille  
Bicchiere di champagne  
Achillea di aragosta e mango*



Mosaïque de foie gras aux cèpes  
Gelée de vin de paille

*Foie gras mosaic with porcini, straw wine jelly  
Mosaica di foie gras con funghi porcini  
Marmellata di vino passito*



Médailles de sole et homard  
Risotto et bisque à l'estragon

*Sole and lobster medallions  
Risotto and tarragon bisque  
Medaglione di sogliola e aragosta  
Risotto e bisque con dragoncello*



Granité citron mimosa

*Granité lemon mimosa  
Granita di limone e mimosa*



Pavé de cerf rôti à la sauge  
Panisses et poêlée de cèpes et girolles

*Venison roasted with sage  
Panisse and pan-fried porcini and chanterelle mushrooms  
Cervo arrosto con salvia  
Panissa e piatto di funghi*



Nougat glacé

*Iced nougat  
Nougat ghiacciato*