

# MENU RÉVEILLON



## *Aperitive*

Croquettes de gorgonzola, noix et crème balsamique

Huîtres gilardeau n°3 avec Bloody Mary

Carpaccio de crevettes rouges, gel de limoncello, pain carasau et glace à l'huile d'olive

## *Premier Plat*

Crème de chou-fleur avec caviar ossetra, caviar de truffe, jaune d'œuf de caille et truffe noire râpée

Agnolotti Bianconeri au homard, bisque de homard, caviar de piment et cerfeuil

## *Deuxième Plat*

Granité de pamplemousse au lambrusco negrini

Poitrine de volaille fermière cuite à basse température avec réduction de jus de viande et marsala, polenta crémeuse à la truffe et lamelles de truffe blanche

## *Postres*

Macaron relleno de crema gianduja y trufa , tierra de café y fruto secos , helado de turrón

Turrónes en mesa

### **Prix du menu :**

Adultes 220 €

Enfants 60 €

Boissons incluses



# MENU RÉVEILLON



## *Aperitive*

Mini pizza bambino avec truffe râpée

## *Premier Plat*

Mezze penne Benedetto Cavalieri avec sauce bolognaise

## *Deuxième Plat*

Escalope de filet de veau de lait à la milanaise avec frites

## *Desserts*

Glaces Bibi e Bibò

Nougats sur la table

### **Prix du menu :**

Adultes 220 €

Enfants 60 €

Boissons incluses

