



LE MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Mardi 31 Décembre 2024

*Uniquement sur réservation par téléphone au 04.93.85.42.13
120 Euros par personne*

La coupe de Champagne et canapés
Champagne glass with canapés.
Coppetta di Champagne e stuzzichini.



Le carpaccio de Saint-Jacques, pamplemousse, brocoli et caviar.
Sea scallops carpaccio, grapefruit, broccoli and caviar.
Carpaccio di capensante, broccoli e caviale.



Le canard à la royale, foie gras, siphon de pomme de terre.
Duck «à la royale» foie gras, potatoes espuma.
Annatra «à la royale», foie gras, espuma di patate.



Le Brie à la truffe maison, sucrine.
Homemade brie cheese with truffle, lettuce.
Brie al tartufo fatto in casa, lattuga.



Le dessert du Nouvel An.
New Year's Eve dessert.
Dolce di Capodanno.

Les mignardises.
Mignardises.
Pasticcini.

