MENU
NOUVEL AN

Apéritif avec coupe de Champagne Bruno Paillard « Première Cuvée »
et parmesan Reggiano affiné 24 mois
Aperitif with a glass of Champagne Bruno Paillard « Première cuvée »
with parmesan « Reggiano » 24 month matured

✱

riz et farine de pois chiches, carpaccio de turbot sauvage mariné aux agrumes, caviar et cr
d chick peas flour Blinis, sea bass carpaccio marinated in citrus fruits, caviar and sour

Les raviolis « Plin » fait à la main avec fromage fondu et truffe Blanche d'Alba
« Plin » homemade little ravioli filled cheese fondue with white truffle from Alba

✱

pe de poissons sans épines : encornets, muscardins, gambas, seiches avec croutons de pain
p without thorns : curled octopus, flying squids, king prawns, cuttlefish with crispy gar

✱

ilet de bœuf « Fassone » piémontais mariné au raifort et fèves de cacao avec choux à l'étou
haricots blanc « cannellini », crème frite et lardons croquants
et « Fassone » from Piemonte marinated in horseradish and cocoa beans, with braised c
white beans « cannellini », fried cream and crispy bacon

✱

Millefeuille à la crème pâtissière, pommes vertes caramélisées et noix avec sabayon au miel
citron vert et gingembre
lle with pastry cream, caramelized green apples and walnuts with lime, ginger and hone

✱

Un concert jazz accompagnera votre soirée !
Après minuit il y aura le traditionnel rituel à l'italienne avec chapon et lentilles
Live music during the dinner !
After midnight the traditional italian rite of wishes with lentils and capon

195 €