

F

Dîner du **Nouvel An**

Salon de Gala - Mardi 31 Décembre

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres
Crevettes Bouquet
Oursins
Langoustine
Bulots
Citron & mayonnaise & aioli & blinis & pain brioché

AUTOUR DE LA MER

Homard à la Russe
Cœur de saumon fumé aux parfums divers
Tataki de thon Saku shiso salsa
Carpaccio de St-Jacques yuzu truffe
Gambas et avocat grillé wasabi dressing

AUTOUR DU FOIE GRAS

Terrine de foie gras mi-cuit au naturel
Pâté en croûte de Noël au foie gras
Volaille laquée au porto et foie gras
Chutney aux fruits et condiments

CHARCUTERIE

Culatello di Zibbello
Mortadelle à la truffe
Jambon cuit à la truffe
Bresaola artisanal
Porchetta

CÔTÉ TERRE

Mini légumes farcis à la truffe
Légumes grillés à l'huile de truffe
Asperges aux giroldes

AUTOUR DU PAIN ET FROMAGES

Les fromages frais et affinés
Assortiment de petits pains et confits de grasse

LES MEULES DE PARMESAN

Risotto Carnaroli à la truffe
Orecchiette aux fruits de mer
Raviolis à la Niçoise
Troffie à la Genovese

CÔTÉ CHAUD

Loup et lotte, sauce champagne petits œufs et crustacés
Coulubiacc de légine aux morilles
Chapon fermier, la poitrine en cocotte et la cuisse farcie
Filet de bœuf Wellingtone aux cèpes
Pomme purée
Polenta crémeuse
Cocotte de légumes St-Sylvestre
Aubergine à la Parmigianna
Tian de légumes au basilic

AUTOUR DES DOUCEURS

Bar à Panettone | Bar à cannoli
Choux marron vanille | Perle exotique
Tarte noisette du Piémont | Palet yuzu
Mousse champagne aux agrumes
Tiramisu pistache amarena
Tarte myrtille | Tropézienne au praliné
Sablé framboise litchi | Croquant gianduja
Mousse au chocolat noir 73%
Assortiment de confiseries
Clémentine et Mandarine de Menton



Soirée Prestige avec Dîner-Spectacle, DJ
et animations | Buffet gastronomique -
Demi-bouteille de Champagne Taittinger

485 €

Pour les enfants de 6 à 12 ans - 65 €
Enfants de moins de 5 ans invités gratuits
Kids Club avec babysitter

