

Menu de Noel
Diner du 24 décembre 2021

Amuse bouches
Canapés chauds et froids

Gamberone gigante e capasanta su purea di finocchi e tartufo nero di Norcia
Gambas géante et Saint-Jacques sur purée de fenouil et truffe noire de Norcia
Giant prawn and scallop on fennel purée and black truffle from Norcia

Raviolacci di sogliola, crema cavolfiori e tartufo bianco d'Alba
Raviole de sole, crème de choux fleur et truffe blanche d'Alba
Raviolacci with sole, cauliflower cream and white Alba truffle

Filetto di vitello da latte arrostito, castagne, scalogni e uva
Filet de veau de lait rôti, châtaignes, échalotes et raisins
Roasted suckling veal fillet, chestnuts, shallots and grapes

Delizia al mandarino di Sicilia
Entremet à la mandarine de Sicile
Sicilian mandarin delight

Trancio di panettone Milanese con le sue salse
Tranche de panettone Milanaise et ses deux sauces
Slice of Milanese panettone with its sauces

Mignardises...

165€ par personne Hors boissons

Prix net TTC – Service compris