



# LE MENU DU NOUVEL AN

Dimanche 1er Janvier 2023

50 Euros par personne

L'amuse bouche.

Mise en bouche.

*Stuzzichini.*



Le saumon fumé par nos soins, déclinaison d'agrumes et blinis maison.

Homemade smoked salmon with citrus variation and homemade blinis.

*Salmon affumicato fatto in casa, variazione di agrumi e blinis.*

ou

La terrine de foie gras, confiture d'olive de Monsieur Lessatini et pain d'épices maison.

Foie gras terrine, olive jam and homemade ginger bread.

*Terrina di foie gras, marmellata di olive e pan di zenzero.*



La cuisse de pintade fermière rôtie,

purée de pomme de terre à la truffe et jus maison.

Roasted free range guinea fowl leg,

mashed potato with truffle and homemade gravy.

*Cosciotto di faraona di fattoria arrosto, purè di patate con tartufo e succo fatto in casa.*

ou

Les saint-jacques rôties au beurre, purée de butternut et crème de châtaigne.

Roasted sea scallops, squash purée and chesnut cream.

*Capesante arrostate, purè di zucca e crema di castagne.*



La pâtisserie du Nouvel An.

New Year's pastry.

*Torta di Capodanno.*



Les mignardises.

Mignardises.

*Pasticcini.*

