



# LE MENU DU NOUVEL AN

Lundi 1er Janvier 2024

55 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 de figue et pain de campagne.

Foie gras terrine, fig jam and farm bread.

*Terrina di foie gras, marmellata di fichi e pane di campagna.*



La cuisse de canette confite façon Rossini,  
purée de pomme de terre et jus maison.

Confit duckling leg like a Rossini,

mashed potatoes and homemade gravy.

*Coscia d'anatra candita alla Rossini, purè di patate e succo fatto in casa.*

ou

Le pavé de maigre, fregola en risotto et bouillon de soupe maison et coquillages.

Saithe fillet, fregola like a risotto, fish soup broth and shellfish.

*Filetto di ombrina, risotto di fregola con zuppa di pesce e crostacei.*



La pâtisserie du Nouvel An.

New Year's pastry.

*Torta di Capodanno.*



Les mignardises.

Mignardises.

*Pasticcini.*

