

Menu du

RÉVEILLON

« Entre France & Italie »

120€*/pers.

MISES EN BOUCHES RAFFINÉES

Toast croustillant à la tapenade d'olives noires & filet d'anchois de Collioure

Un clin d'œil à la Méditerranée, entre Provence et Ligurie.

Cannelloni de coppa farci à la ricotta aux agrumes, gel d'orange amère

Fraîcheur et finesse, comme un apéritif à Naples.

Crostatina, crème montée à la brisure de truffe noire

Petit bijou gourmand, entre Alba et Périgord.

DÉLICATESSE EN ENTRÉE

Carpaccio de daurade royale, éclats d'ail noir & perles de citron acidulées

Un jeu de textures et d'acidité, comme une mer calme relevée d'un mistral.

Yakitori de bresaola farci à la tomme d'Anjou, sauce Isidore

Fusion audacieuse entre terroir français et charcuterie italienne.

PLATS D'EXCEPTION

Saint-Pierre rôti, mousseline de butternut veloutée & sabayon Curnonsky

Un plat noble, entre mer et douceur automnale.

Risotto façon carbonara, mortadelle truffée & pecorino affiné

Truffe fraîche râpée à la minute – supplément gourmand. Un hommage à Rome, revisité avec élégance.

TROU ANGEVIN

Sorbet citron vert & menthe-pastille de la maison Giffard

Fraîcheur et tradition angevine, pour raviver les papilles.

Sélection de fromages affinés

Servis avec pain aux noix et confiture de figues.

DOUCEURS DE MINUIT

Tartelette citron vert meringuée, relevée d'un zeste de combava

Un dessert vif et aérien, comme un dernier rayon de soleil.

Mignardise gourmande à la crème de café

Un clin d'œil à l'Italie, tout en douceur.

* Prix nets en euros par personne, service inclus et TVA incluse.

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.