



MENU DE LA SAINT SILVESTRE

*Menu dégustation avec Vin
d'Accompagnement réduit*

- 160 € PAR PERSONNE -

==== APÉRITIF DE BIENVENUE ET AMUSE-BOUCHE ====

de 20.00 à 20.30

==== DÉBUT DU DÎNER ====

à 20.30

Coquilles Saint Jacques légèrement grillées sur purée de pomme et fenouil, pomme acide et feuilles de mini-fenouil

Tartare de Fassone et huîtres fraîches

Vin d'accompagnement: verre de Traminer Aromatico, Quinta della Luna

Magret de caille laquée, radicchio et pamplemousse

Risotto à la crème au céleri rave, fromage de brebis sarde savoureux et poutargue fraîche de mulet

Vin d'accompagnement: verre de Chardonnay, Vie di Romans

Cappelletti farcis au canard rôti, beurre noisette et thym frais

Vin d'accompagnement: verre de Pinot Noir, Lageder

Queue de lotte avec assortiment de chou fleur et cerfeuil frais

Vin d'accompagnement: verre de Pinot Noir, Lageder

O

Filet de bœuf, sauce aux châtaignes et racines de topinambour, douces et croquantes

Vin d'accompagnement: verre de Tai Rosso, Pialli

Assortiment de chocolats et orange

Vin d'accompagnement: verre de Passito di Moscato Giallo, Zanovello

Le menu comprend un verre de vin d'accompagnement pour deux plats, de l'eau et un café expresso.

MENU DE LA SAINT SILVESTRE

Menu dégustation avec Vin d'Accompagnement complet

- 200 € PAR PERSONNE -

APÉRITIF DE BIENVENUE ET AMUSE-BOUCHE

de 20.00 à 20.30

DÉBUT DU DÎNER

à 20.30

Coquilles Saint Jacques légèrement grillées sur purée de pomme et fenouil, pomme acide et feuilles de mini-fenouil

Vin d'accompagnement: verre de Traminer Aromatico, Quinta della Luna

Tartare de Fassone et huîtres fraîches

Vin d'accompagnement: verre de Friulano, MarcoSara

Magret de caille laquée, radicchio et pamplemousse

Vin d'accompagnement: verre de Petit Arvin "Nuance", Ottin

Risotto à la crème au céleri rave, fromage de brebis sarde savoureux et poutargue fraîche de mulet

Vin d'accompagnement: verre de Chardonnay, Vie di Romans

Cappelletti farcis au canard rôti, beurre noisette et thym frais

Vin d'accompagnement: verre de Garganega "Monte del Cuca", Menti

Queue de lotte avec assortiment de chou fleur et cerfeuil frais

Vin d'accompagnement: verre de Pinot Noir, Lageder

O

Filet de bœuf, sauce aux châtaignes et racines de topinambour, douces et croquantes

Vin d'accompagnement: verre de Tai Rosso, Pialli

Assortiment de chocolats et orange

Vin d'accompagnement: verre de Recioto della Valpolicella Sant' Ulderico, Monte dall' Ora

Le menu comprend un verre de vin d'accompagnement pour chaque plat, de l'eau et un expresso.



COMMENT CONFIRMER LA RÉSERVATION

Après réception de votre demande de réservation pour le réveillon du Jour de l'an et après notre réponse de disponibilité par email, un acompte de 30 € par personne vous sera demandé le même jour pour confirmation. Différemment la disponibilité devra être vérifiée une autre fois. L'acompte pourra être effectué par virement bancaire avant le 27 décembre. Une copie du justificatif de paiement devra être envoyée par email.

Seulement quand on la reçoit la réservation est confirmée.
La table sera toujours assignée selon la disponibilité restante.

BANCA: UNICREDIT

IBAN: IT96S0200802004000104656629

BIC/SWIFT CODE: UNCRITM1904

Merci de préciser dans les références bancaires:
Votre Nom, Le nombre de personnes, L'heure d'arrivée, Votre choix de Menu

On vous remercie de être conscient que si vous arrivez après le début du dîner, les mets que vous avez manqué, ne pourront pas être servis à vous.

