


Menu du réveillon 31 décembre 2020

Votre dernier effort en 2020 sera de choisir les assiettes
et les 6 convives à votre table!

Nous nous occupons du reste... 

Amuse bouche italiens

gressins maison/ straciatella et pain au romarin/ tapenade d'olives et crostini/ arrancini di
rizo au parmesan

3 entrées au choix:

saumon gravlax et tartare de gambas, mousse de guacamole

Terrine de foie gras à l'armagnac

Burrata truffée antipasti de légumes

5 plats et garnitures

à varier en fonction de vos envies :

Suprême de canette de chez Samaran aux châtaignes

Filet de saint pierre dans un cacciucco safrané (soupe de poissons)

Quasi de veau piqué à la truffe noire

Linguine ou Risotto à la truffe fraîche un plat traditionnel.

Purée truffe/ poêlée de champignons des bois/

risotto encre de seiche/ Poelée de légumes

Farandole de desserts de spécialités italiennes

camembert de buffala truffé par nos soins (suppl 25€)

40€/ personne