

MENU  
NOUVELAN  
2024

BOLLE

SERVICE DE BULLES FESTIVES

Verre de Baron de Rothschild

\* \* \* \*

APERITIVO

PANNA COTTA

Panna cotta de saumon fumé et crabe, perle de caviar mujol

\* \* \* \*

ANTIPASTO

PROSCIUTTO DI PARMA E ANATRA

Lucullus de jambon de parme et canard fumé,  
mousse de fromage mascarpone et confit de melon cantaloup

\* \* \* \*

ZUPPA

BISQUE DI CROSTACEI

Bisque de crustacés flambée à la sambuca,  
noisettes de patate douce et pétoncle U10 rôtie, huile d'herbes

\* \* \* \*

PIATTI PRINCIPALI

FILETTO DI MANZO MARE MONTI

Filet de bœuf rôti, ravioli de homard géant,  
beurre maître d'hôtel au citron confit et glace de viande

ou

BISTECCA DI IPPOGLOSSO

Pavé de flétan saisi au beurre, croute d'oursin, crème anglaise d'amande

\* \* \* \*

DOUCE

DESSERT FESTIF

Pavlova aux poires, crème chantilly, marrons et chocolat

MIGNARDISES

Café, thé ou infusion

\* \* \* \*