



IL CARPACCIO

MENU DU NOUVEL AN

SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

MENU EN 9 SERVICES

Salade de seiche, orge croustillant
et jus de concombre

Champagne Krug - Grande Cuvée

170^{ème} Edition

•

Carpaccio de bœuf à la truffe blanche

Volnay Premier Cru - Domaine des Comtes Lafon

Santenots du Milieu 2015

•

Gnocco farci à la Fontina et truffe blanche

Langhe Bianco DOC - Roagna - Solea 2013

•

Linguine aux palourdes et caviar

Pouilly-Fumé - Michel Redde - Barre à Mine 2020

•

Bar, chou et mayonnaise de bergamote

Alsace - Domaine Trimbach - Clos Sainte Hune 2011

•

Canard au thym citronné

et bouillon de pommes de terre rôties

Brunello Di Montalcino DOCG - Poggio di Sotto 2014

•

Pré-dessert stracciatella chocolat et caviar

•

Arlequin d'agrumes

Moscato d'Asti DOCG - La Spinetta 2019

•

Palet vanille de Tahiti et truffe noire

Toscana IGT - Malvasia Bianca Passita 2013

550€ par personne

Accord mets & vins : 250€

