

MENU DEGUSTAZIONE CAPODANNO
MENU RÉVEILLON - NEW YEAR'S EVE DINNER

195€

Dinner time / 20:00 - 00:00

Party time / 00:00 - 4:00

PER STUZZICARE

SCAMPI RISO CROCCANTE E ZAFFERANO

Amuse-bouche : Langoustine, riz croquant & safran

Appetizer: Langoustine, crispy rice & saffron

ANTIPASTI

BRANZINO DI LENZA SEMICOTTO, STRACCIATELLA, SALICONIAE CAVIALE BAERI

Bar de ligne mi-cuit, stracciatella, salicorne & caviar Baeri

Half-cooked sea bass, stracciatella, samphire with Baeri caviar

TORTELLINI DI FASSONA IN BRODO DI GALLINA E TARTUFO NERO

Tortellini de boeuf, consommé de volaille réduit & truffe noire

Beef tortellini, reduced poultry consommé & black truffle

PIATTI

CAPESANTE SCOTTATE, FINFERLI, CARCIOFI E BURRO AI PORCINI

Saint-Jacques de la Baie de Seine, girolles, artichauts grillés & beurre aux cèpes

Bay of Seine scallops, chanterelles, grilled artichokes & porcini butter

ou

TAGLIATA PIEMONTESE, CREMA DI TOPONAMBUR, SFOGLIA DI PATATE TARTUFO NERO

Filet de boeuf du Piémont, crème de topinambour, mille-feuille de pommes de terre & truffe noire

Piedmont beef filet, Jerusalem artichoke cream, potato mille-feuille & black truffle

DIGESTIVO

SGROPPINO AL LIMONE E GRAPPA

Crème glacée citron fouettée au prosecco & à la grappa

Lemon ice cream whipped with prosecco & grappa

I DOLCI

VANIGLIA, TONKA, CAMELLO E COGNAC

Vanille, tonka, caramel & cognac

Vanilla, tonka, caramel & cognac

HOTEL NATIONAL DES

ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR