

MENU DI CAPODANNO

MENU REVEILLON - NEW YEAR'S EVE DINNER / 220€

Dinner time 20:00 - 00:00

Live performance by Natalie Nova

Party time 00:00 - 4:00

UOVO DI QUAGLIA, TARAMA ALLA BOTTARGA E CAVIALE

Oeuf de caille, tarama & caviar

Quail egg, caviar & homemade tarama

CARPACCIO DI SCAMPI, INSALATA DI CARCIOFI E BOTTARGA DI MUGGINE

Carpaccio de langoustine, salade d'artichauts & poutargue de mullet

Langoustine carpaccio, artichoke salad & mullet bottarga

TORTELLI ROSSINI, TIMO E TARTUFO NERO

Tortelli Rossini, thym & truffe noire

Tortelli Rossini, thyme & black truffle

MEDAGLIONE DI VITELLO, CARCIOFI, CASTAGNA AL MOSCATO, E SCAGLIE DI TARTUFO NERO

Filet mignon de veau, artichauts, crème de châtaigne au muscat & copeaux de truffe noire

Veal tenderloin, artichokes, Muscat wine chestnut cream & black truffle

Or

FILETTO DI ROMBO, CAVIALE, SALSA RENOSU E MILLEFOGLIE DI VERDURE D'INVERNO

Pavé de turbot, caviar, beurre blanc au Renosu & millefeuille de légumes d'hiver

Turbot, caviar, Renosu white butter sauce & winter vegetable millefeuille

IL CAPPUCCINO

Entremets chocolat dulcey, café & cognac

Dulcey chocolate entremets coffee & cognac

HOTEL NATIONAL DES

ARTS ET METIERS

N. 243 BUE SAINT MARTIN
76003 FARIS - FR