

New Year's Eve

PREMIER TEMPS

Amuse - bouches

Saumon • Navet • Agrumes

Foie gras • Mandarine

Brioche • Artichaut • Truffe



DEUXIÈME TEMPS

Première entrée

Risotto de céleri & guanciale



TROISIÈME TEMPS

Seconde entrée

Carpaccio de Saint-Jacques • Caviar • Champagne



QUATRIÈME TEMPS

Le poisson

Ravioles de homard • Bisque • Estragon



CINQUIÈME TEMPS

La viande

Pithiviers de volaille • Truffe • Foie gras



SIXIÈME TEMPS

Le pré-dessert

Fraise • Champagne



SEPTIÈME TEMPS

Le dessert

Forêt noire revisitée

300€ hors boisson - 1 Coupe de champagne offerte

New Year's Eve

FIRST COURSE

Apetizer

Salmon • Turnip • Citrus
Foie gras • Mandarin
Brioche • Artichoke • Truffle



2ND COURSE

First starter

Celery risotto with guanciale



3RD COURSE

Second starter

Scallop carpaccio • Caviar • Champagne



4TH COURSE

Fish course

Lobster ravioli • Bisque • Tarragon



5TH COURSE

Meat course

Poultry pithiviers • Truffles • Foie gras



6TH COURSE

Pre-dessert

Strawberry • Champagne



7TH COURSE

Dessert

Black Forest revisited

€300 excluding drinks - one glass of champagne included

BELLA

RESTAURANT

APPELER • CALL

RÉSERVER • BOOK

RETOUR • BACK

