

RESTAURANT L'INTEMPO / L'INTEMPO RESTAURANT

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018
MONDAY 31 DECEMBER 2018

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE / NEW YEARS' EVE MENU

SALADES ET ENTRÉES GOURMANDES / SALADS AND GOURMET STARTERS

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Escargot au beurre Maître d'hôtel / *Snails in Maître d'hôtel butter*
Harumaki de crustacés aux arachides / *Shellfish and peanut harumaki*
Bouchée à la reine / *Chicken vol-au-vent*



BANC DE L'ÉCAILLER / SHELLFISH BAR

Huitres Fines de Claire, bulots, bigorneaux, tourteau, crevettes bouquets avec condiments et sauces
Fine de Claire oysters, whelks, winkles, clams, dog cockles, crab claws and prawns with condiments and sauces

BAR À SOUPES / SOUP OF YOUR CHOICE

Bisque de homard au piment d'Espelette / *Lobster and Espelette pepper bisque*
Minestrone de légumes au pistou / *Vegetable and pesto minestrone*

ANIMATION / PREPARED TABLESIDE

Coquille Saint Jacques poêlée à la minute, servie sur une tombée de poireaux et beurre de truffes
Quick pan-fried scallops served on a bed of leeks and truffle butter

PLATS CHAUDS FESTIFS / FESTIVE HOT DISHES

Pièce de bœuf du boucher rôti en crouste de sel, sauce Périgueux / *Roasted beef with a salt crust, Périgueux sauce*
Chapon fermier Label Rouge rôti façon grand-mère / *Traditionally roasted Label Rouge farm-reared capon.*
Civet d'épaule de chevreuil retour de chasse aux airelles / *Stewed shoulder of venison with cranberries*
Filet de cabillaud sauce safran aux fruits de mer / *Cod fillet, saffron and seafood sauce*
Palet de risotto aux cèpes et parmesan / *Porcini mushroom risotto with parmesan*
Fricassée de légumes racines / *Root vegetable fricassée*
Gnocchi de pomme de terre au beurre de sauge / *Potato gnocchi with sage butter*

LA RONDE DES FROMAGES AFFINES ET ASSORTIMENT DE PAINS

A SELECTION OF FINE CHEESE AND A CHOICE OF ROLLS

LES GOURMANDISES SUCRÉES / GOURMET DESSERTS

Fontaine chocolat noir, brochettes de chamalow / *Dark chocolate fountain, marshmallow skewers*
Crêpes et gaufres, sauces et condiments / *Crêpes and waffles, sauces and condiments*
Panettone
Pyramide de macarons / *Macaroon pyramid*
Verrine tout chocolat / *Pure chocolate verrine*
Choux façon Mont-Blanc / *Mont-Blanc style choux*
Roulé chantilly, confit de fraise au yuzu / *Chantilly, strawberry confit and yuzu roularde*
Pain d'épices maison / *Home-made gingerbread*
Cascade de fruits frais / *Fresh fruit cascade*
Pain de Gênes aux fruits de saison / *Genoa cake with seasonal fruit*
Crème brûlée à la noisette du Piémont / *Crème brûlée with Piedmont hazelnuts*
Minestrone de fruits exotiques aux zestes de combawa / *Tropical fruit minestrone with Kaffir lime zest*

Adultes : 180€ avec 1/2 bouteille de champagne par personne.
Enfants de 4-12 ans : 90€ boissons comprises. – 4 ans gratuit.
Acompte : 100% à la réservation.

*Adults: €180, with 1/2 bottle of champagne per person.
Children 4-12 years: €90, drinks included.
Free for under 4s. Deposit: 100% on reservation.*

RISTORANTE L'INTEMPO / РЕСТОРАН Л'ИНТЕМПО

LUNEDÌ 31 DICEMBRE 2018
ПОНЕДЕЛЬНИК 31 ДЕКАБРЯ 2018
MENÙ DI CAPODANNO / КАНУН НОВОГО ГОДА



INSALATE E ANTIPASTI SFIZIOSI / САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

ANTIPASTI CALDI / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Lumache al burro "alla maître d'hôtel"
Улитки со сливочным маслом с петрушкой, перцем, солью и лимонным соком
Harumaki: involtini primavera di crostacei alle arachidi / Роллы Харуками из ракообразных с арахисом
Bouchée à la reine: vol-au-vent con ripieno cremoso / Буше по-королевски

L'ANGOLO DEL PESCATORE / АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Ostriche tipo fines de claire, buccini, littorine, vongole, piè d'asino, chele di granchio, gamberi di scoglio con salse e condimenti
Устрицы фин де клер, морские улитки було и бигорно, морские петушки, морской миндаль, клешни краба турто, креветки с приправами и соусами

L'ANGOLO DELLE ZUPPE / ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Bisque: zuppa di astice al peperoncino di Espelette / Густой суп из омара с эспелетским перцем
Minestrone di verdure al pistou / Овощной суп минestrone с соусом песто

ANIMAZIONE / ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРИСУТСТВИИ ГОСТЕЙ

Capesante saltate in padella adagiate su un letto di fonduta di porri con burro al tartufo
Обжаренные морские гребешки с луком-пореем и трюфельным маслом

PIATTI CALDI FESTIVI / ПРАЗДНИЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Taglio di manzo arrosto in crosta di sale, salsa di Périgueux / Жареная говядина с соленой корочкой, соус перигё
Cappone arrosto (marchio di qualità "Label Rouge"), ricetta della nonna
Фермерский капун "Лабель Руж" по "бабушкиному рецепту"
Civet del cacciatore: stufato di spalla di capriolo con cipollotti e mirtili rossi
Рагу из лопатки косули с лесными ягодами
Filetto di merluzzo bianco, salsa allo zafferano con frutti di mare
Филе пикши с шафрановым соусом из морепродуктов
Risotto ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano / Ризотто с белыми грибами и пармезаном
Ortaggi a radice in fricassée / Рагу фрикасе из корнеплодов
Gnocchi di patate al burro di salvia / Картофельные ньокки с шалфейным сливочным маслом

FANTASIA DI FORMAGGI STAGIONATI E SCELTA DI DIVERSI TIPI DI PANE АССОРТИМЕНТ ЗРЕЛЫХ СЫРОВ С РАЗЛИЧНЫМИ ВИДАМИ ХЛЕБА

DOLCI LECCORNIE / СЛАДКИЕ ЛАКОМСТВА

Fontana di cioccolato fondente e spiedini di marshmallow / Фонтан из черного шоколада, маршмэллоу на палочке
Crêpe e waffel, salse e condimenti / Блины и вафли гофре, соусы и приправы
Panettone / Панеттоне
Piramide di macaron / Пирамида из макарон
Verrine al cioccolato / Шоколадный веррин
Bigné "alla Mont Blanc" / Пирожное "шу" в стиле монблан
Rotolo con panna, fragole caramellate allo yuzu / Рулет с кремом шантيلي, засахаренной клубникой и соком юзу
Pan di zenzero fatto in casa / Домашний пряный хлеб
Cascata di frutta fresca / Фруктовый каскад
Dessert tipo pandolce genovese con frutta di stagione / Генуэзский хлеб с сезонными фруктами
Crème brûlée alle nocciole piemontesi / Крем-брюле с пьемонтским фундуком
Macedonia di frutta esotica alle scorze di combawa / Суп минestrone из экзотических фруктов с цедрой каффир-лайма

Adulti: 180 €/persona con 1/2 bottiglia de champagne a persona.
Bambini dai 4 ai 12 anni: 90 € bevande incluse. – 4 anni: gratuito.
Acconto: 100% alla prenotazione.

*Взрослые: 180 € (1/2 бутылки шампанского на человека).
Дети от 4 до 12 лет: 90 € с напитками. Дети до 4 лет: бесплатно.
Предоплата: 100% при бронировании.*