

SALON MÉDITERRANÉE / MEDITERRANÉE DINING ROOM

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018
MONDAY 31 DECEMBER 2018

GALA DE LA SAINT-SYLVESTRE / NEW YEAR'S EVE GALA

Soirée cabaret avec troupe de 6 danseuses et animation musicale avec DJ jusqu'au bout de la nuit
Cabaret night with 6 dancers and DJ party until the end of the night

MENU

Foie gras au vin épicé / Foie gras in spiced wine
Cappuccino de homard espuma truffe / Lobster cappuccino with truffle foam
Tartare de truite de mer et huitre Gillardeau, pomme verte et croustillant à l'encre de seiche
Seafood and Gillardeau lobster tartare, crisp Granny Smith apples with squid ink

* * *

Carpaccio de noix de St Jacques, fine gelée parfumée à l'estragon, grains de caviars et perles de citron
Scallop carpaccio, delicate tarragon-infused jelly, Caviar and citrus caviar

* * *

Pavé de loup de mer en croûte de noisettes du Piémont, fricassée de champignons sauvages, éclats de châtaigne, émulsion de persil plat et fleur de bégonia
Wolffish steak en croûte with Piedmont hazelnuts, wild mushroom fricassee, chestnut slivers, flat parsley and begonia flower emulsion

* * *

Sorbet citron vert et limoncello / Lime and limoncello sorbet

* * *

Volaille de Bresse aux langoustines, la cuisse farcie et le suprême rôti, gâteau de foie blond, galette de maïs, crème légère de crustacé
Bresse chicken with langoustines, stuffed thigh and roasted suprême, 'gâteau de foie blond' (baked chicken liver), corn galette, light shellfish cream sauce

* * *

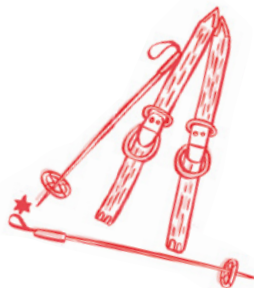
Sottocenere à la truffe noire, chutney d'oignon au vin rouge, mâche et pain aux céréales
Sottocenere with black truffles, onion and red wine chutney, lamb's lettuce and multi-grain bread

* * *

Tartelette au chocolat grand cru de Madagascar 72%, écorces de lyokan confit, sorbet mandarine Impériale et tuile craquante
Grand Cru 72% Madagascar chocolate tartlet, lyokan peel preserve, imperial mandarin sorbet with a crisp wafer

* * *

Mignardises / Petits fours



Adultes: 395€ boissons comprises.
Enfant de 4-12 ans : 197€ boissons comprises.
4 ans gratuit. Acompte : 100% à la réservation.

Adults: €395, drinks included.
Children 4-12 years: €197, drinks included.
Free for under 4s. Deposit: 100% on reservation.

SALA MÉDITERRANÉE / СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛОН

LUNEDÌ 31 DICEMBRE 2018
ПОНЕДЕЛЬНИК 31 ДЕКАБРЯ 2018
GALA DI CARODANNO / НОВОГОДНИЙ УЖИН

Serata cabaret con 6 ballerini e animazione musicale cond DJ fino a tarda notte.
Вечер-кабаре с ансамблем в составе шести танцовщиц и музыкальной программой с диджеем до конца ночи.

MENU



Foie gras al vino speziato / Утиное фуа-гра с пряным вином
Cappuccino di astice con spuma al tartufo / Капучино из омара и легкого мусса с трюфелями
Tartara di trota di mare e ostriche Gillardeau, mela verde e cialda croccante al nero di seppia
Тартар из морской форели и устриц Gillardeau, зеленое яблоко и крекер с чернилами каракатицы

* * *

Carpaccio di capesante, gelatina delicata aromatizzata al dragoncello
Sfere di caviale e perle di limone
Карпаччо из морских гребешков, нежное, ароматное желе с эстрагоном
Осетровая и лимонная икра

* * *

Trancio di pesce lupo in crosta di nocciole del Piemonte e funghi selvatici in fricassea
Pezzettini di castagne, emulsione di prezzemolo e fiore di begonia
Стейк из полосатой зубатки с ореховой корочкой из пьемонтского фундука, рагу фрикасе с лесными грибами
Каштаны, эмульсия из итальянской петрушки и цветов бегонии

* * *

Sorbetto al lime e limoncello / Сорбет с зеленым лимоном и лимончелло

* * *

Pollo di Bresse agli scampi, la coscia ripiena e la suprema arrosto, torta di fegato, fettina di polenta con semi di mais freschi, crema leggera di crostacei
Куриное мясо породы бресс с лангустинами, фаршированная лапка и сюррем из жареной курицы, пирог из куриной печени, кукурузная галета, легкий крем из ракообразных

* * *

Sottocenere al tartufo nero, chutney di cipolle al vino rosso, valerianella e pane ai cereali
Сотточенеро с черными трюфелями, луковый чатни с красным вином, маш-салат и зерновой хлеб

* * *

Tortina al cioccolato grand cru del Madagascar 72%, scorze di lyokan candito
Sorbetto al mandarino imperiale e cialda croccante
Пирожное корзинка с мадагаскарским шоколадом гран кру 72% и цукатами из апельсиновых корочек
Сорбет с ликером Mandarine Imp riale и хрустящее печенье туюль

* * *

Dolcetti / Минидесерты

Adulti: 395 € bevande incluse.
Bambini dai 4 ai 12 anni: 197 € bevande incluse. – 4 anni: gratuito.
Acconto: 100% alla prenotazione.

Взрослые: 395 € с напитками.
Дети от 4 до 12 лет: 197 € с напитками.
Дети до 4 лет: бесплатно. Предоплата: 100% при бронировании.