Menu de Noël



L'avant- repas

OEuf « parfait » sur Velouté de Courge, brisures d'Amaretti & Châtaignes rôties
accompagné de son Spritz à la Mandarine et Romarin
Allergènes: 3 – 4 – 7 – 8

Le début du repas

DELIZIA DEI BOSCHI
Pâtes Fraîches Farcies aux Girolles & aux Cèpes,
Sauce aux Morilles avec Truffe Râpée
Allergènes : 1 · 3 · 7

Plat de Viande

SAN MARTINO
Selle d'Agneau Confite au Saint-Joseph Blanc
& Miel Mille Fleurs, Sur Girasole à la Ricotta
Allergènes : 1 – 3 – 7 – 9

OU

Plat de Poisson

RAGGIO DI SOLE
Joue De Lotte aux Agrumes,
Sabayon parfumé au Marsala & Thym.
Delizia Al Limone
Allergènes: 1 - 3 - 5 - 7 - 9

Dessert

Panettone à la Ricotta, Orange Confit & Chocolat
accompagné de son Digestif «Dica» - création Maison
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8

Café ou Thé

MENU' EN 4 SERVICES

58,00 EUROS

par personne

Afin de garantir la meuilleure qualité et la securité sur certains produits:
1. gluten - 2. crustacés - 3. œufs - 4. arachides - 5. poissons - 6. soja 7. lait - 8. fruits à coque -
9. céleri - 0. moutarde 11. sésame - 12. sulfites 13. lupin - 14. mollusques -