Menu St. Sylvestre II MOMENTO



Amuse bouche

Millefeuille avec mousse de foie gras et gelée de figue Preludio Gourmet

Veau cuit à basse température et thon mariné à l'orange avec noisettes et demi-glace aux cèpes

Armonia di Pasta

Eliche farcies de scampis et fleur de courgettes avec sauce bomardine, courgettes marinées et gambas frits

Sorso di Freschezza Sorbet framboise et menthe Essenza di Terra Joue de bœuf braisée au Primitivo et truffe noir sur

purée de patate douce Chiusura in Dolcezza

Duo de Bavaroise à la noisette et Gianduja avec biscuit et croquant à la noisette

Soirée animée par un DJ