Le Réveillon de la St-Sylvestre

Amuse-bouche
Chef's welcome bite

Carpaccio de Saint-Jacques,
caviar et sauce aux agrumes de Sicile
Scallop carpaccio, caviar and Sicilian citrus sauce

Terrine de foie gras, confiture de figues acidulées,
fines tranches croustillantes de pain au levain
Foie gras terrine, tangy fig jam, thin crispy slices of sourdough bread

Pâtes fraîches maison à la farine de sarrasin,
fondu de Fontina, beurre et truffe blanche
Homemade fresh buckwheat pasta, melted Fontina, butter and white truffle

Porchetta d'Ariccia artisanale, écrasé de pommes de terre
et châtaignes, réduction au cognac et poivres
Artisanal Porchetta d'Ariccia, crushed potatoes and chestnuts, cognac and pepper reduction

Tartelette au crémeux chocolat-caramel
et noisettes du Piémont
Chocolate-caramel crémeux tartlet with Piedmont hazelnuts