

Laissez-vous tenter par nos propositions de *menus festifs*

MENU DES *fêtes* DE NOËL

entrée au choix

Farandola di antipasti
Assortiment de nos antipasti à partager.

Farandola des fêtes (supplément 1,50€/pers)
Assortiment festif à partager : foie gras, saumon fumé et nos antipasti.

plat au choix

Tagliatelle Saint-Jacques et Gambas
Tagliatelle, poêlée de Saint-Jacques et Gambas, sauce crustacés et Grand Marnier.

Cappellacci Tartufo et Porcini
Pâtes farcies aux truffes et cèpes, servies avec une sauce crémée au Marsala et julienne de jambon de Parme grillé.

Terre & Mer - Dos de cabillaud parfumé aux truffes
Dos de cabillaud servi sur un lit de risotto à la crème de truffe et accompagné d'une tuile de Pancetta croquante.

Risotto aux cèpes et foie gras
Riz italien Carnaroli cuisiné dans un bouillon de légumes, cèpes, escalope de foie gras poêlée, fleur de sel.

Filet de bœuf sauce au foie gras (supplément 5,00€/pers)
Filet de bœuf à la sauce au foie gras maison, poêlée d'asperges et girolles servie avec un écrasé de pommes de terre parfumé à la crème de truffe.

dessert au choix

Bianco Natale
Notre réinterprétation du Mont Blanc : meringue et glace au chocolat blanc accompagnées, selon votre choix, de crème de marrons ou d'un coulis chaud de Nutella.

Tiramisù du Père Noël
Tiramisù au Panettone et mascarpone, parfumé au Prosecco.

Intense chocolat
Moelleux envoûtant au chocolat noir surmonté d'une glace à la confiture de lait.

Café ou *Thé*

PRIX MENU entrée, plat, dessert et café: 31,50€ hors boissons.
Menu disponible du 21 novembre 2017 au 7 janvier 2018 (hors service de la Soirée Saint Sylvestre).

Qu menu, animation musicale et ...*

Coupe de Champagne Deutz

Farandola au choix à partager

Farandola di antipasti
Assortiment de nos antipasti.

Farandola des fêtes
Assortiment festif de foie gras, saumon fumé et nos antipasti.

Plat au choix

Risotto aux cèpes et foie gras

Tagliatelle aux Saint Jacques

Cappellacci Tartufo et Porcini

Pâtes farcies aux truffes et cèpes, sauce crémée au Marsala

Terre & Mer

Dos de cabillaud parfumé aux truffes

Filet de bœuf sauce au foie gras maison

Trou italien ~ sorbet citron & Limoncello

Assiette dégustation de fromages italiens

Dessert au choix

Tiramisù au Panettone et Prosecco

Bianco Natale

Meringue, glace au chocolat blanc et crème de marrons ou coulis de Nutella.

Intense chocolat

Moelleux au chocolat accompagné d'une glace à la confiture de lait.

Café ou Thé

*Soirée "music live" et à minuit,
verre de Prosecco et Panettone offerts.*

*PRIX MENU : 79€ hors boissons non incluses dans le menu. Soirée sur réservation.
Menu proposé dans tous nos restaurants sauf : Nancy (fermé le 31/12 soir), Pontault Combault (animation musicale & menu à 89€), Troyes (animation musicale, feu d'artifice & menu à 79€), Reims et Bordeaux/Mérignac : menu spécial & possibilité de commander à la carte (hors pizza/gratins). Renseignez-vous auprès de nos équipes.

Soirée SAINT-SYLVESTRE