SOIRÉE *Saint-Sylvestre*

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT CHEURLIN DANGIN OU COCKTAIL VIRGIN XMAS
accompagné de petits sablés au Parmigiano Reggiano.

FARANDOLE DES FÊTES - Assortiment d'antipasti festifs à partager.

Plat au choix

MAFALDINE CÈPES & FOIE GRAS
Tagliatelle ondulées cuisinées avec un mélange de cèpes, girolles et pleurotes, escalope de foie gras de canard poêlée, fleur de sel. Version végétarienne possible.

MEZZELUNE ORANGÉES AU HOMARD
Ravioli farcis au homard et crevettes, sauce crustacés parfumée au Grand Marnier, zestes d'orange & chips de fenouil.

OSSOBUCO DE MILAN
Jarret de veau mijoté, touche de gremolata (persillade italienne au citron) & risotto safrané.

FILET CHATEAUBRIAND FAÇON ROSSINI*
Filet de boeuf Chateaubriand (VBF), foie gras poêlé, touche de truffe & écrasé de pommes de terre.

TROU ITALIEN - sorbet citron & limoncello
ASSIETTE DÉGUSTATION DE FROMAGES ITALIENS

Dessert au choix

PAVLOVA DES FÊTES
Meringue, crème de citron, crème fouettée & suprême d'agrumes de saison.

TIRAMISÙ CARAMELO & PERA
Mascarpone, poires rôties, caramel & biscuits au chocolat.

CAFÉ *ou* THÉ

SOIRÉE MUSICALE, FEU D'ARTIFICE ET, *à minuit,* COUPE DE PROSECCO & PANETTONE OFFERTS !

PRIX MENU : 89€ hors boissons (non incluses dans le menu) et suppléments.
MENU ENFANT : 30€ (entrée, plat, dessert. Boisson incluse : un soft).

il RISTORANTE

*supplément de 5€ pour le Filet Chateaubriand. Prix trou italien vendu seul : 7€. Prix nets au 01/11/2026. Sauf erreurs d'impression. SARL Il Risto France agissant pour ses réseaux - RCS Lille B501701189. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. «Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ». www.mangerbouger.fr