

Da Mimmo

LE MENU DU NOUVEL AN 31.12

LA PAPPA AL POMOD'ORO

Anchois mariné, melba croustillant, basilic, citron d'Amalfi, purée d'ail et caviar

*

LE GAMBERO ROSSO

Légèrement fumé, caviar impérial, betterave, balsamique, livèche et cardamome

*

LA NOIX DE SAINT JACQUES

Contisée et poêlée, confit de butternut, coulis de truffe noire, gingembre et ciboulette

*

LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Tagliolini à la truffe blanche d'Alba

*

LA SOLE

Façon viennoise, poireau, plancton, coquillages, bergamote et caviar impérial

*

LE CHAPON

Rossini à la truffe noire, réduction de Marsala et sauce Albufera

*

LA FRANCIACORTA

Zéphyr givré, verveine et kumquat

*

IL PANETTONE

En parfait, orange sanguine, raisins safranés et crème glacée

MENU 245€ - ACCORD VINS 95€

Acompte de 245€/personne pour garantir la réservation.

Seules les boissons seront à régler sur place.

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

En cas d'allergie ou de régime particulier, merci de nous en avvertir.

Le chef adaptera le menu en conséquence.