

# L'IMPOSSIBLE

***MENU DE 24 DÉCEMBRE 2019***

***MENU DEL 24 DICEMBRE 2019***

***DECEMBER 24TH 2019 MENU***

*Terrine de chapon et lentilles Le Puy sur salade de fenouils et agrumes*

*La terrina di cappone e lenticchie verdi di Le Puy su insalata di finocchi ed agrumi*

*Capon and "Le Puy" green lentils terrine, fennels salad, citrus fruits*

*OPTION VEGETARIEN/OPZIONE VEGETARIANA/VEGETERIAN OPTION*

*"Cannelloni" de poireaux, ricotta et parmesan sur sauce piquante au potimarron*

*Il cannellone di porri, ricotta e Parmigiano Reggiano con salsa piccante di zucca*

*Leeks, ricotta and parmesan cannelloni with spicy pumpkin sauce*

\*

*Le braisée de veau "vecchio Piemonte" avec polenta cremeuse et radis de l'hiver*

*Il brasato "vecchio Piemonte" con polenta cremosa e mistura di radici invernali*

*Braised beef "Old Piedmont" with creamy polenta and mixture of winter roots*

*OPTION VEGETARIEN/OPZIONE VEGETARIANA/VEGETERIAN OPTION*

*Raviolis de patate douce, poireaux et betterave avec beur clarifié et fromage  
"pecorino"*

*I ravioli di patata dolce, porri e barbabietola con burro chiarificato e Pecorino*

*Sweet potato, leeks and beetroot ravioli with clarified butter and Pecorino cheese*

\*

*La petit sélection de fromages Italiens d'Alpage*  
*La piccola selezione di formaggi italiani di montagna*  
*Small Italian Alp cheese selection*

\*

*Petit panettone de poires et chocolat, avec sabayon aux agrumes et glace aux dattes,  
petits nougat de la tradition italienne*

*Il piccolo panettone di pere e cioccolato con zabaione agli agrumi, il gelato  
di datteri, piccoli "torroncini" della tradizione italiana*

*Little panettone with pears, chocolate and citrus zabaione,  
dates ice cream, small "nougat" of the Italian tradition*

*Apéritif maison offert/Aperitivo maison offerto/House aperitif offered*

*€ 68,00 par personne*