

L'IMPOSSIBLE

LE MENU DE 31 DÉCEMBRE 2019

MENU DEL 31 DICEMBRE 2019

NEW YEAR'EVE MENU

*Aperitif avec coupe de Champagne Bruno Michel cuvée assemblée extra Brut Biodinamie et
« Parmigiano Reggiano » 24 mois*

*Aperitivo con coppa di Champagne Bruno Michel cuvée assemblata extra Brut Biodinamico ed il
Parmigiano Reggiano 24 mesi*

*Aperitif with Champagne Bruno Michel cuvée assemblée extra Brut Biodinamic and « Parmigiano
Reggiano » cheese 24 months*

*

*« Carpaccio » de turbot sauvage avec salade de fenouil mariné au citron, brochette de gambas en
croute, purée de patate douce et gingembre*

*Il carpaccio di rombo selvaggio con insalata di finocchi marinati al limone, spiedino di scampi
in crosta, pure' di patata dolce e zenzero*

*Wild turbot carpaccio with lemon marinated fennel salad, scampi prawn skewer, mashed sweet
potato and ginger*

OPTION VEGETARIEN/OPZIONE VEGETARIANA/VEGETERIAN OPTION

Salade tiede de broccoli, oignons rouges, olives, thime et "burrata"

L'insalata tiepida di broccoli, cipolle rosse, olive, timo e burrata

The warm salad of broccoli, red onions, olives, thyme and burrata

*

Risotto au fromage Castelmagno et note aromatique et la truffe blanche d'Alba

Il risotto al Castelmagno e maggiorana con leggera nota aromatica e tartufo bianco d'Alba

Risotto with Castelmagno cheese and marjoram with a light aromatic note and white Alb's truffle

*

Le filet de "Fassone Piemontese », sauce au vin Barolo, échalote confit, broccoli, radis de Chioggia

Il filetto di Fassone Piemontese, salsa al Barolo, scalogno confit, broccoli, radici di Chioggia

The "Piedmont Fassone" fillet, Barolo wine sauce, shallot's confit, broccoli, Chioggia roots

OPTION VEGETARIEN/OPZIONE VEGETARIANA/VEGETERIAN OPTION

Raviolis du "plin" à la fondue de la Vallée d'Aoste, beurre, sauge et truffe blanche d'Alba

I ravioli del "plin" alla Fonduta Valdostana, burro, salvia e tartufo bianco d'Alba

The "plin" ravioli with Valdostana fondue, butter, sage and white truffle from Alba

*

Robiola à la truffe blanche d'Alba

La robiola al tartufo bianco d'Alba

Robiola with white truffle from Alba

*

Millefeuille au chocolat blanc et crème d'orange

Il millefoglie di cioccolato bianco e crema all'arancia

White chocolate and orange cream millefeuille

La musique live...et après minuit le plat traditionnel italien de bon augure:

saussisson bouilli et lentilles

La Musica dal vivo...e, dopo la mezzanotte, il tradizionale piatto augurale italiano:

il cotechino con le lenticchie.

Live music...and after midnight, the traditional italian New Year's dish:

cotechino sausage and lentils

195€ par personne