

ENEZ CÉLÉBRER AVEC NOUS



SOIRÉE NOUVEL AN

LE 31 DÉCEMBRE 2025

RESTAURANT • Saint-Germain-des-Prés

MENU UNIQUE À 115 EUROS
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

SOIRÉE NOUVEL AN

Menu à 115€

APERITIVO

Coupe de champagne **ou** Coupe de prosecco sans alcool

MINI PINSA RADICCHIO E NOCI

Pinsa blanche, fior di latte, radicchio rôti, noix torréfiées
& réduction au balsamique

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO AL TARTUFO

Fines tranches de veau rosé, sauce tonnata, câpres & truffe noire

CARPACCIO DI POLPO

Poulpe finement tranché, radicchio rôti, suprêmes de citron & huile de noisette

BURRATA AL CIME DI RAPA

Burrata des Pouilles, cime di rapa sautées, noisettes & roquette

PIATTI

RAVIOLI RICOTTA, SPINACI E LIMONE

Ravioli, ricotta & épinards, beurre de sauge, citron confit & parmesan

RISOTTO AL TARTUFO E PARMIGIANO

Risotto crémeux, truffe noire & parmesan Reggiano

SALTIMBOCCA

Escalope de veau, prosciutto & sauge, caponata sicilienne

FILETTO DI BRANZINO

Filet de bar, crème de courge butternut & polenta crémeuse

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO

Mascarpone léger, savoirdi à l'espresso & cacao

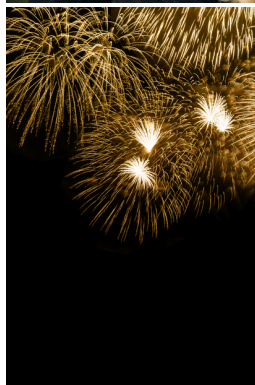
CANNOLI AL PISTACCHIO

Coque croustillante, crème ricotta-pistache & éclats de pistache

CROSTATA AL LIMONE

Pâte sablée & crème citronnée

Service inclus - Prix TTC



NEW YEAR'S EVE

115€ Menu

APERITIVO

Glass of Champagne **or** Alcohol-free Prosecco

MINI PINSA RADICCHIO E NOCI 🌿

White pinsa, fior di latte, roasted radicchio, toasted walnuts
& balsamic reduction

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO AL TARTUFO

Thin slices of veal, tonnata sauce, capers & black truffle

CARPACCIO DI POLPO

Thinly sliced octopus, roasted radicchio, citrus supremes & hazelnut oil

BURRATA AL CIME DI RAPA 🌿

Burrata from Puglia, sautéed cime di rapa, toasted hazelnuts & rocket

PIATTI

RAVIOLI RICOTTA, SPINACI E LIMONE 🌿

Ravioli with ricotta & spinach, sage butter, candied lemon & parmesan

RISOTTO AL TARTUFO E PARMIGIANO 🌿

Creamy risotto with black truffle & Parmigiano Reggiano

SALTIMBOCCA

Veal escalope with prosciutto & sage, Sicilian caponata

FILETTO DI BRANZINO

Seared sea bass fillet, butternut squash cream & creamy polenta

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO

Light mascarpone, espresso-soaked savoiardi & cocoa

CANNOLI AL PISTACCHIO

Crisp shell filled with ricotta–pistachio cream & crushed pistachios

CROSTATA AL LIMONE

Shortcrust tart with Italian-style lemon cream

Service included – VAT included

