

TAVOLO

NEW YEAR'S EVE MENU

APPETIZER

King prawns carpaccio, pomegranate

STARTERS

Pan-seared marbled foie gras, Monaco orange liquor jelly,
organic bread with figs and caramelized organic red onions

Or

Cream of topinambour soup, sauteed chanterelles with herb butter,
crispy tomato focaccia

MAINS

Slow cooked beef fillet, roasted organic butternut with thyme
and sauteed porcini mushrooms

Or

Semi-cooked red tuna, lemon preserve, stuffed Provençal vegetables

INTERLUDE

Grapefruit granita

DESSERTS

Yuzu and organic matcha tea Entremet

Or

Mocha, hazelnut and tonka Delice

OUR BEST WISHES FOR A VERY HAPPY NEW YEAR!

TAVOLO

MENU FESTIF DU RÉVEILLON

AMUSE-BOUCHE

Carpaccio de Gambero à la grenade

ENTRÉES

Marbré de foie gras poêlé, gelée à la liqueur d'orange de Monaco,
pain bio aux figues et confit d'oignon rouge bio

Ou

Velouté de topinambours, poêlée de girolles au beurre d'herbes,
focaccia croquante à la tomate

PLATS

Filet de bœuf tendre cuit à basse température, potimarron bio rôti
au thym et poêlée de cèpes

Ou

Thon rouge grillé mi-cuit, confit de citron, petits farcis

INTERLUDE

Granité de Pamplemousse

DESSERTS

Entremet au yuzu et thé matcha bio

Ou

Délice moka, noisette et fève tonka

NOS MEILLEURS VOEUX POUR CETTE NOUVELLE ANNÉE!