

RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE

Crème de Courge avec son Calamar Grillé
Cream of Squash with Grilled Squid
Crema di Zucca con il suo Calamaro alla Griglia

Poissons crus en 5 façons (Thon ,Huîtres, Daurade, Gambas, St Jacques)
Raw fish in 5 ways (Tuna, Oysters, Sea Bream, Prawns, St Jacques)
Il Crudo di Pesce in 5 Modi (Tonno, Ostriche, Orata, Gambero, Capesanta)

Raviolis de Poisson à la crème de Palourdes
Fish ravioli with clam cream
Ravioli di Pesce alla crema di Vongole

Filet de Loup , Aubergine farcie, Fondue de Provola
Seabass filet, Stuffed Eggplant, Fondue of Provola
Filetto di Spigola , Melanzane farcite e Fonduta di Provola

Sorbet Citron et son Marc de Provence
Lemon Sorbet and its" Marc de Provence"
Sorbetto al limone con "Marc de Provenza"

Roulé de Turbot aux petits légumes, Sauce au Champagne et ses Saint Jacques à la Plancha
Turbot roll with vegetables, Champagne Sauce and Scallops à la Plancha
Involtino di Rombo con i legumi dell'Orto, Salsa al Champagne et Capesante alla Plancha

Bûche de Noel Exedra
Yule log
Tronchetto di Natale Exedra

Cafe
Panettone de Milan et sabayon
Panettone of Milano & sabayon
Panettone di Milano e zabaione

Executive Chef

90,00 Euro p.p*

* Boissons exclues - Beverages excluded - Bevande escluse / Tax et service compris - Tax and service included - Tasse e servizi inclusi.

Nous sommes heureux de vous renseigner sur les ingrédients utilisés pour préparer ces recettes.
Dans le cas de besoins nutritionnels spécifiques ou pour question d'allergies,
veuillez informer notre personnel, afin que nous puissions guider votre choix.



BOSCOLO
EXEDRA NICE

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS