

REVEILLON DU NOUVEL AN  
31 DÉCEMBRE 2018

NEW YEAR'S EVE  
DECEMBER 31, 2018

Mise en bouche iodée et sa coupe de Champagne  
*Oysters and condiments with a Glass of Champagne*  
*Ostriche e condimenti e Coppa di Champagne*

Carpaccio de Daurade sur son lit de Fenouil Croquant et Suprême de Pamplemousse Rose  
*Sea bream carpaccio on its bed of Crunchy Fennel & Supreme of Pink Grapefruit*  
*Carpaccio di Orata su letto di Finocchio croccante e Pompelmo Rosa*

Tortellini farcis "Chapeau de Prêtre" sur Bisque de Homard  
*Stuffed Tortellini "Priest's Hat" on Lobster Bisque*  
*Tortellini ripieni "Cappello di Prete" su crema di Astice*

Filet de St Pierre, crème de Palourdes Sauce Scarole  
*Fillet of St Pierre, clam cream Sauce Scarole*  
*Filetto di St Pietro crema di Vongole e salsa Scarola*

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

Tournedos de Bœuf Angus, Réduction de sucs aux Champignons des Bois, Purée de pommes de terre aux Truffes, Courge Grillée  
*Beef Tournedos Angus, Reduction of Mushrooms juice, mashed Potatoes with Truffle, Grilled Squash*  
*Filetto di Manzo Angus Riduzione di Funghi di Bosco pure di patate al Tartufo, Zucca grigliata*

Mille Feuille aux Fruits Rouges et sa Crème Diplômée  
*One Thousand Leaves with Red Fruits and its Diplomatic Cream*  
*Millefoglie ai Frutti Rossi e la sua Crema Diplomatica*

Lentilles et "Cotechino"  
*Lentils and "Cotechino"*  
*Lenticchie e "Cotechino"*

150,00 Euro p.p.\*

\* Boissons exclues - Beverages excluded - Bevande escluse  
ax 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