

giulia

- MENU -

The Christmas Dinner

- CHRISTMAS 2025 -

MENU RÉALISÉ PAR CHRISTIAN ZERLINI



CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT
Épernay - France

giulia

The Christmas
Dinner

ENTRÉE

FOIE GRAS DÉLICATEMENT PRÉPARÉ,
ACCOMPAGNÉ DE SA CONFITURE DE CERISES MAISON.

OU

CARPACCIO DE SAUMON COMPOSÉ
DE FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ,
RELEVÉES D'UN FILET DE CITRON FRAIS.

PLAT

PINTADE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE,
SERVIE AVEC UN JUS DE VIANDE GOURMAND
ET UN ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ONCTUEUX.

OU

RISOTTO FONDANT MARIÉ À DE DÉLICATES
COQUILLES SAINT-JACQUES.

DESSERT

PANNETONE PERDU, NAPPÉ D'UN CARAMEL
AU BEURRE SALÉ ONCTUEUX.

OU

PAVLOVA AÉRIENNE GARNIE
DE FRUITS ROUGES FRAIS.

- 80€ / PERSONNE -

Option végétarienne disponible sur demande

CHAMPAGNE
PERRIER JOUTÉ
Épernay - France



giulia

The Christmas Dinner



STARTER

DELICATELY PREPARED FOIE GRAS,
SERVED WITH ITS HOMEMADE CHERRY JAM.

OR

SALMON CARPACCIO
MADE OF THIN SLICES OF SMOKED SALMON,
ENHANCED WITH A DRIZZLE OF FRESH LEMON.

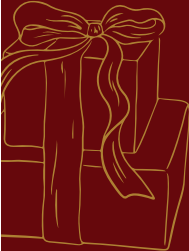


MAIN COURSE

LOW-TEMPERATURE COOKED GUINEA
FOWL, ACCOMPANIED BY A RICH MEAT JUS
AND SMOOTH MASHED POTATOES.

OR

TENDER RISOTTO PAIRED WITH DELICATE SCALLOPS.



DESSERT



PANNETONE FRENCH TOAST DRIZZLED
WITH SILKY SALTED BUTTER CARAMEL.

OR

LIGHT AND AIRY PAVLOVA TOPPED
WITH FRESH RED BERRIES.



- 80€ / PERSON -

Vegetarian option available upon request

CHAMPAGNE
PERRIER JOUTET
Épernay - France