

giulia

The Last Dinner

AMUSE BOUCHE

SAINT-JACQUES POÊLÉES, ÉCLATS DE POUTARGUE,
VELOURS DE BETTERAVE

ENTRÉES

TATAKI DE BŒUF WAGYU

CARPACCIO DE GAMBAS,
PERLES DE CAVIAR DE CITRON

PLATS

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, TRUFFE NOIRE
PURÉE DE POMME DE TERRE VIOLETTE

HOMARD BLEU DE BRETAGNE
SAUCE AU CHAMPAGNE, CAVIAR BAERI FRANÇAIS

DESSERT

TIRAMISU AUX BULLES D'OR

- 400€ / PERSONNE -

Option végétarienne disponible sur demande

giulia

The Last Dinner

AMUSE BOUCHE

PAN-SEARED SCALLOPS, BOTTARGA SHARDS,
BEETROOT VELOUTÉ

STARTERS

WAGYU BEEF TATAKI

PRAWN CARPACCIO
LEMON CAVIAR PEARLS

MAIN COURSES

BEEF FILLET ROSSINI-STYLE, BLACK TRUFFLE
PURPLE POTATO PURÉE

BLUE LOBSTER FROM BRITTANY
CHAMPAGNE SAUCE, FRENCH BAERI CAVIAR

DESSERT

TIRAMISU WITH GOLDEN BUBBLES

- €400 / PERSON -

Vegetarian option available upon request

CHAMPAGNE
PERRIERJOUËT
Épernay - France