

HOTEL NATIONAL DES
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

MENU CAPODANNO
MENU DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S EVE DINNER

PER INIZIARE

CAPPUCINO DI ZUCCA
Cappucino de butternut
Butternut Cappuccino

ANTIPASTI

INSALATA DI ASTICE, AGRUMI, ERBE PAZZE E SALSA DI PONZU
Salade de homards, agrumes, herbes folles et vinaigrette au ponzu
Lobster salad, citrus, crazy herbs, and ponzu vinegar

POLENTA CREMOSA, PADELATA DI FUNGHI, PARMIGIANO E TARTUFO NERO
Polenta crémeuse, champignons poêlés, copeaux de parmesan & truffe noire
Creamy polenta, sautéed mushrooms & parmesan

PIATTI

AGNELLO AL FORNO, CROSTA DI PISTACCHIO, E VERDURE DI STAGIONE
Carré d'agneau en croûte de pistache, mini légumes rôtis, crème de betterave et poivron
Pistachio crusted rack of lamb & roasted seasonal vegetables

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO
Tagliolini, crème de parmesan et truffe noire
Tagliolini, parmesan cream & black truffle

FORMAGGI

FORMAGGI MISTI
Assortiment de fromages italiens, sirop d'érable
Typical italian cheeses, maple syrup

DOLCI

PAVLOVA, MARRONE E YUZU
Pavlova aux marrons glacés et au yuzu
Pavlova with candied chestnuts and yuzu

MENU DEGUSTATION - 140 €