



IL MENU DI CAPODANNO

dello Chef

Marcel Ravin

Giovedì 1 gennaio 2026

PER INIZIARE - DA CONDIVIDERE

Cuore di salmone affumicato | Agrumi | Patate dolci
Frittella di carciofi violetti
Compressa di fegato grasso d'anatra
Zabaione di ostriche Gillardeau | Aceto di canna
Medaglione di astice in belle-vue con caviale
Carpaccio di capesante | Tartufo invernale

NEL PIATTO

Branzino confit al "bois d'Inde" | Blaff di frutti di mare | Crema di zucca creola



Sella d'agnello delle Alpilles | Spezie dal mondo | Verdure invernali

FORMAGGIO

Nougatine di brie al tartufo | Insalata croccante | Vinaigrette alla melassa di canna

PER CONCLUDERE - DA CONDIVIDERE

Il cioccolato della mia infanzia
Il Monacoco
Paris-Brest
Carpaccio di frutta esotica | Sorbetto al maracudja
Mela-pera in crosta di mandorle



Piccola pasticceria