

# AVENUE 31

## Menu de La Saint Sylvestre - Menu di Capodanno - New Year's Eve Menu

### L'Entrée - L'Antipasto - Starter

**Carpaccio de Gambas Rouges de Méditerranée, Granitée d'Agrumes, Sauce Corail**  
*Carpaccio di Gamberi Rossi del Mediterraneo, Granita agli Agrumi, Salsa al Corallo*  
Mediterranean Red Prawns Carpaccio, Citrus fruit Sorbet, Coral Sauce  
\* \* \*

**Saumon d'Ecosse Mariné maison aux Agrumes & Anis Etoilé, Blinis & Caviar**  
*Salmone Scozzese Marinato agli Agrumi & Anice Stellato, Blinis & Caviale*  
Home-made Marinated Scottish Salmon with Citrus & Anis, Blinis & Caviar  
\* \* \*

**Brandade avec Pignon de Pin & Tomates Séchées**  
*Stoccafisso Mantecato con Pinoli & Pomodori Secchi*  
Stuffed Cod Fish with Pinions & Dry Tomatoes  
\* \* \*

**Focaccia de Recco à la Truffe Noire de Toscane**  
*Focaccia di Recco al Tartufo Nero di Toscana*  
Recco Stracchino Cheese Focaccia with Tuscany Black Truffle  
\* \* \*

**Selection de Tartare: Bœuf avec Caviar, Veau avec Truffe Blanche & Dry Aged**  
*Selezione di Tartare: Manzo con Caviale, Vitello con Tartufo Bianco & Dry Aged*  
Tartare Selection: Beef with Caviar, Veal with White Truffle & Dry Aged  
\* \* \*

**Foie Gras Mi-Cuit, Pain Brioché au Thym, Chatney de Pomme & Gingembre**  
*Terrina di Foie Gras, Brioche al Timo, Marmellata di Cipolla Rossa & Zenzero*  
Cold Duck Foie Gras, Thyme Brioche, Red Onion & Ginger Jam  
\* \* \*

**Jamon Iberico de Bellota 42 mois**  
*Proscitto Iberico de Bellota 42 mesi*  
Iberian Ham de Bellota 42 months

### Le Plat Principal - Il Secondo - Main Course

**Linguine à l'Homard Bleu de Bretagne\***  
*Linguine all'Astice Blu della Bretagna*  
Blue Lobster Linguine  
\* \* \*

**Risotto aux Langoustines & Burrata\***  
*Risotto agli Scampi & Burrata*  
Risotto with Scampi & Burrata Cheese  
\* \* \*

**Pavé de Tourbot avec Fenouilles confits, Safran & Fruits de Mer**  
*Trancio di Ricciola con Finocchi confit, Frutti di Mare & Zafferano*  
Yellowtail with confit Fennel, Seafood & Saffron  
\* \* \*

**Turbant de Loup Sauvage avec Pommes de Terre Vitelotte, Baby Legumes & Citronelle**  
*Turbante di Branzino Selvaggio con Patate Vitelotte, Verdure Baby & Citronella*  
Roasted Wild Sea Bass with Vitelotte Potatoes, Baby Vegetables & Lemongrass  
\* \* \*

**"Tortelli" de Courge, sauce de Fromage Castelmagno, Truffe Blanche & Noisettes grillées IGP**  
*Tortelli di Zucca, Salsa Castelmagno, Tartufo Bianco & Nocciole Tostate IGP*  
Pumpkin "Tortelli", Castelmagno Cheese sauce, White Truffle & Roasted Hazelnuts PGI  
\* \* \*

**Côte de Veau Poêlée avec Puré de Topinabour & Girolles**  
*Costata di Vitello in Padella con Puré di Topinambur e Finferli*  
Pan Seared Veal Chop with Mashed Jerusalem Artichokes & Chanterelle Mushrooms  
\* \* \*

**Filet de Bœuf BIO à la Rossini**  
*Filetto di Manzo BIO alla Rossini*  
Rossini Way ORGANIC Beef Tenderloin

### Le Dessert - Il Dolce - Dessert

**Charlotte de Fruits Rouges, Chantilly au Chocolat Blanc & Maraschino**  
*Charlotte di Frutti Rossi, Chantilly al Cioccolato Bianco & Maraschino*  
Red Berries Charlotte, White Chocolate Whipped Cream & Maraschino  
\* \* \*

**Panettone farci aux Marron Glacé & Sauce au Sabaion**  
*Panettone farcito con Marron Glacé & Crema di Zabaione*  
Panettone filled with Marron glacé & Zabaione Sauce  
\* \* \*

**Semisphère au Chocolat avec Crèmeux Pistache & Coulis au Fruit de la Passion**  
*Semisfera al Cioccolato con Cremoso al Pistacchio & Coulis al Frutto della Passione*  
Chocolate Half Sphere with Creamy Pistachio & Passion Fruit Sauce

160€ 3 Plats / 190€ 4 Plats\*

Hors Boissons / Bevande Escluse / Drinks not Included