



MENU OPERA A PALAZZO PAR DALLOYAU RÉCEPTIONS 31 DÉCEMBRE 2022

ACCUEIL

Caviar

Blini José Verdé

La rosé de la crevette et tarama, le vert de la menthe et pomme granny

Croque Truffé

Mini croque-monsieur jambon comté AOP et Truffes

ANIMATIONS GASTRONOMIQUE

Tartare en trompe l'œil

Le chef prépare 3 tartares de couleurs identiques mais avec des saveurs totalement différentes.

Rillettes de maquereaux

Quenelle de maquereaux avec radis, ciboulette et raifort

COCKTAIL SALÉ

Croustade Detox

Concombre et chèvre à la menthe fraîche

Daurade Sakura

Crème de sakura et poudre de sobacha

Croustade Saint-Jacques

Salade d'herbes

Sablé au parmesan,

Crèmeux de carotte au curry sauvage, pickles de carotte

Nougat pickles - de radis rouge

Tataki de thon,

Sésame grillé, mayonnaise au wazabi et feuille de shizo

Médailon de homard

Et sa crème légère Savora

Risotto de betteraves & noix

Tuiles et dentelles

Filet d'agneau

Crèmeux de panais & petits légumes

DESSERTS

Choco Addict

Mini moelleux

Tartelette citron et yuzu

Le Marron d'Ardèche

Opéra Or 1955

Macarons Dalloyau

VINS :

AOP BORDEAUX – Les Baricailleurs 75Cl

Petit Chablis

BOISSONS :

Sodas

Jus de dégustation Alain Milliat

Eaux

CHAMPAGNE HENRIOT

- BRUT MILLESIME 2012
- BLANC DE BLANCS

