



# Dar Sor Olimpio al Drago

## MENU DU RÉVEILLON 2025

Croquette à l'encre de seiche, servie avec tartare de crevette rouge de Mazara et mayonnaise à la cébette

Chou salé garni d'un "absolu" de chou noir

Potiron mantouan, cèpes et truffe... en mousse

Saint-Jacques snackées sur gazpacho de jalapeño, tomate verte et pomme, crumble noir au charbon, mesclun et poudre d'huile au citron

Tartare de bœuf Sakura, sa demi-glace, échalote aigre-douce, sauce béarnaise et feuille de riz soufflé

Tortelli d'artichauts grillés au charbon, montés au homard et à sa bisque, tomates cerises confites parfumées au basilic et au citronnelle

Risotto monté au Prosecco et stracchino affiné biologique, poudre, huile et compotée de figes

Filet de sériole sauce Caesar, voile d'eau de jambon, poudre de jambon et blette rouge

Cotechino et lentilles de Castelluccio en deux textures

Sorbet à la grenade

Crèmeux de chocolat noir 85 %, crumble de cacao, éclats de chocolat blanc, noisettes torréfiées, chips de topinambour et gel de mandarine

Verre de Prosecco Millesimato extra dry Loreggian

Prix 120 euro