



# NOUVEL AN NEW YEAR'S EVE

*Chef Manolo Caccamo*

**AMUSE BOUCHE WAGYU ET CAVIAR**  
*AMUSE BOUCHE WAGYU AND CAVIAR*

**AU CHOIX / CHOICE OF**

- **FOIE GRAS POËLÉ, ESPUMA DE CHAMPIGNONS, CONFITURE DE FIGUES MAISON ET FIGUES FRAÎCHES**  
*- PAN-SEARED FOIE GRAS, MUSHROOM FOAM, HOME MADE FIG JAM AND FRESH FIGS*
- **5 SENSATIONS DE PARMESAN**  
*- 5 SENSATIONS OF PARMESAN*

**FETTUCCINE À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA**  
*FETTUCCINE WITH WHITE TRUFFLE FROM ALBA*

**AU CHOIX / CHOICE OF**

- **CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET PISTACHES, PURÉE DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE**  
*- RACK OF LAMB, HERBS AND PISTACHIOS CRUST, VITELLOTTE MASH POTATOES*
- **BLACK COD, RIZ NOIR**  
*- ALL BLACK COD, RISO VÉNÉRÉ*

*\*OPTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE / \*VEGETARIAN OPTION AVAILABLE*

**SPOOM DE CITRON VERT ET CHAMPAGNE**  
*SPOOM OF LIME AND CHAMPAGNE*

**DESSERT**  
*DESSERT*

**550€ 19H30/7:30PM**  
**HORS BOISSON**  
**DRINKS NOT INCLUDED**

*annelie@casastbarth.com / Infoline +590 690 552 492*