



CASTILLE
PARIS

Dîner du Nouvel An | *New Year's Eve Dinner*

Signé par notre Chef exécutif étoilé Ugo Alciati, en collaboration avec notre Chef Sasha.
Signed by our executive Michelin starred Ugo Alciati in collaboration with our Chef Sasha.

31 décembre 2019 | *December 31st 2019*

Amuse-bouches
Amuse-bouches

Huitre Gillardeau façon tempura et son espuma d'avocat
Guillardeau oyster tempura with avocado foam

Pol Couronne, Champagne Brut Blanc de Blancs

Tartare de daurade parfumé aux agrumes, tomates séchées, câpres et tuile croquante
Sea bream tartare with citrus, sundried tomatoes, capers and crispy tuile

Artichaut violet et son cœur à la fondue de fromage, œuf mimosa et truffe noire
Violet artichoke with cheese fondue, mimosa egg and black truffle

Casa d'Ambra, Ischia IGT - Biancolella, 2018

Agnolotti di Mamma Lidia
Agnolotti di Mamma Lidia

Cossetti, Barbera d'Asti - Vigne Vecchie, 2015

Joue de veau, sauce aux truffes accompagnée d'une purée de pommes de terre
Veal cheek with truffle sauce and mashed potatoes

Rouget, langoustine et sa bisque, accompagnés de caviar
Red mullet and scampi bisque with caviar

Domaine des Poëte, Le Reuilly - Odyssée, 2015

Meringue & marron glacé
Meringue & marron glacé

Café accompagné de son Panettone traditionnel et sabayon
Coffee with traditional Panettone and sabayon

Fontanafredda, Moscato d'Asti - Moncucco, 2018

Menu à Euro 250 par personne, hors boissons. Supplément de Euro 100 par personne pour l'accord mets et vins.
Menu at Euro 250 per person, beverages excluded. Extra Euro 100 per person for the wine pairing.