



CAPODANNO

MENU

31.12.2024

DU LAC
ET
DU PARC

GRAND RESORT

DU LAC
ET
DU PARC

GRAND RESORT

STARTER

**Tuna slices,
topinambur cream,
liquorice glaze and pear chutney**



FIRST COURSE

**Tagliolini "Du Lac"
with shellfish sauce**



FISH SECOND COURSE

**Steamed monkfish medallion,
sour cream, lemon peel,
sauté artichokes and hazelnut crumble**



SORBET

**Passion fruit sorbet
and coffee crumble**



MEAT

**Veal fillet mignon,
winter radicchio,
mashed potato and beet jus**



DESSERT

**Crème brûlée with pumpkin
and bourbon vanilla, coconut and amaretti**



AFTER MIDNIGHT

Zampone and lentils

ANTIPASTO

**Tagliata di tonno,
crema di topinambur,
glassa alla liquirizia e chutney di pere**



PRIMO

**Tagliolini "Du Lac"
con salsa ai crostacei**



SECONDO DI PESCE

**Medaglione di rana pescatrice al vapore,
sour cream, zest di limone,
carciofi sauté e crumble alle nocciole**



SORBETTO

**Sorbetto al frutto della passione
e granella di caffè**



SECONDO DI CARNE

**Mignon di filetto di vitello,
radicchio invernale, patata mantecata
e jus alla barbabietola**



DESSERT

**Crème brûlée alla zucca
e vaniglia bourbon, cocco e amaretti**



DOPO LA MEZZANOTTE

Zampone e lenticchie

