



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

195€ per person, à la carte from 7 to 13 years,
free up to 6 years (excluding drinks)

195€ a persona, à la carte da 7 a 13 anni,
gratis fino ai 6 anni (bevande escluse)

