



RELAIS LE JARDIN

FINE DINING

Menù Vigilia di Natale da Chef Massimo Viglietti

Sabato 24 Dicembre 2022

Entrée dello chef

Ostrica | Riduzione di frutti rossi | Gorzonzola

Spaghetto freddo | Gambero crudo | Caviale | Salsa Yogurt

Pesce rombo | Carciofo fritto | Burro di arachidi

Triglia | Spaghetti di patate | Burro di Normandia | Acciughe

Salsa di panettone | Salmone affumicato

“ Terra “

Mousse di cioccolato al pepe | Crema inglese al basilico | Crumble di biscotto al cacao

Sfizi dolci della tradizione

Euro 140 per persona

Abbinamento Enologico:

1 Flute Franciacorta

4 calici vino

1 calice vino liquoroso

Euro 85 per persona

Carta dei Vini su richiesta per
alternativa ad abbinamento
enologico

Per prenotazioni:

+39 06 3220404

finedining@relaislejardin.com



HOTEL LORD BYRON
ROMA



RELAIS LE JARDIN

FINE DINING

Menù Christmas Eve by Chef Massimo Viglietti

Saturday 24th December 2022

Chef's Entrée

Oyster | Red fruits reduction | Gorgonzola cheese

Cold spaghetti | Raw shrimp | Caviar | Chive | Yogurt sauce

Turbot fish | Fried artichokes | Peanut butter

Red mullet | Potato spaghetti | Normandy's butter | Anchovies

Cheese ravioli | Truffle | Pear puree | Hazelnut crumble

Panettone sauce | Smoked salmon

“ Terra “

Chocolate mousse flavoured with pepper | Basil English custard | Chocolate biscuit crumble

Sweet treats of tradition

Euro 140 per person

Wine Pairing by our Sommelier:

1 Flute Franciacorta

4 wine glasses

1 liqueur wine glass

Euro 85 per person

Wine list on request for alternative pairing



HOTEL LORD BYRON
ROMA

For bookings:

+39 06 3220404

finedining@relaislejardin.com