

EXCELLENCE

APERITIVO E STUZZICHINI

1 Coppa di champagne (12,5 cl)

ANTIPASTI

Foie gras d'anatra intero, rabarbaro e zenzero 
Ravioli di zenzero, sugo di cozze in crema 
Cuore di Salmone Scozzese affumicato e toast 
Mignon d'agnello, taboulé (insalata fredda libanese) di cavolfiori, basilico e parmigiano 
Vellutata di zucca, latte di cocco  

PORTATE PRINCIPALI

Stufato di aragoste europee alla citronnella 
Filetto di bar pack choy e sedano rapa 
Filetto di manzo, gratin Dauphiné e sugo leggero 
Carré d'agnello arrosto, declinazione carote 
Risotto di riso venere, minestrone di legumi  

TRIS DI FORMAGGI DI STAGIONE DOP

DESSERTS

Dôme café 
Muffin al Cioccolato maison, crema inglese densa 
Zaffiro... Fichi e formaggio bianco 
Tarte- tatin
Savarin (Babà al latte) pere e cioccolato 
Caffè o tè & cognac VSOP « André Petit »

VINI A SCELTA

(1 bottiglia per 2 persone)
Menetou Salon, Le Prieuré des Aublas
L'Oratoire de Chasse Spleen 2012

1 bottiglia di Evian (75 cl) per 2 persone
o 1 bibita analcolica (33 cl) per 1 persona

(Sono escluse eventuali richieste diverse)

Disponibilità giornaliera delle portate limitata a garanzia di freschezza, salvo richieste speciali con preavviso di 72 ore.
La nostra verdura proviene, per la maggior parte, da agricoltura sostenibile

Vegetariano 

Fatto in casa 