

**Aperitivi**

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 \*

**Piatti 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 \*  
Formaggi

**TRIS DI FORMAGGI DI STAGIONE DOP**

Dessert  
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 »

**Bevande**

(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  
1 bibita analcolica (33 cl) per 1 persona  
(Sono escluse eventuali richieste diverse)

**Bambino**

Carpaccio di magret affumicato  
Carne di vitello, purée all'antica  
Praline di Cioccolato croccanti

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. Possibile menu vegetariano e senza glutine, su richiesta.