

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.