



EXCELLENCE

APERITIVO

Coppa di Champagne *Moët & Chandon* (12,5 cl)

PRIMI PIATTI

Cubetti di foie gras, marmellata di amarene e cipolle candite
Vitello a media cottura, salsa vergine, scaglie di Ravola affumicate
Carpaccio di capesante, uovo in camicia, vinaigrette al nero di seppia
Trotta affumicata su pasta sfoglia, sedano rapa con menta e mela granny
Vellutata di carote con latte di cocco 🌱

PIATTI PRINCIPALI

T-Bone di vitello, pastinaca con crema di formaggio cheddar, purea di zucca
betternut, succo alle spezie
Filetto di sella d'agnello, dariole di foie gras, patate modo Darphin, salsa al pepe
Coda di aragosta, fumetto di molluschi all'aneto, mousseline alla curcuma
Roll-bar con foglie di nori, quinoa al burro di nocciole, salsa al nero di seppia
Crochets di pasta, verdure croccanti, succo di carota al coriandolo 🌱

TRIS DI FORMAGGI DI STAGIONE DOP

DOLCI

Sfera di lampone litchi
Millefoglie di praline
Aroma al cioccolato e caramello con agrumi 🌱
Crostatina al limone e basilico
Cupola Monte Bianco

Caffè o tè con Cognac VSOP « Martell »



VINI A SCELTA

Mouton Cadet, Riserva Graves
Crozes Hermitages - La Rollande
(1 bottiglia per 2 persone)

1 bottiglia di Evian (75 cl) per 2 persone
O 1 soft drink (33 cl) per 1 persona

(Ulteriori richieste saranno considerate extra)

Quantità di cibo giornaliera limitata per garantire la freschezza, tranne che per ordini speciali entro 72 ore.

Vegetariano 🌱

