

Menu Soirée Champs-Élysées

Foie gras d'anatra, tortino morbido di fichi confit e granella di pistacchio

OPPURE

Piatto fresco di frutti di mare e haddock affumicato, lattuga e olio di sesamo

OPPURE

Gamberi al peperoncino di Espelette, farro in salsa d'astice

Filetto di merluzzo in salsa matelote, petto di vitello confit, composta di scalogno e funghi al tegame

OPPURE

Filetto di anatra alle spezie e laccato al miele d'agrumi, contorno di cavoli

OPPURE

Vitello alla senape viola, polenta alla frutta secca, barbabietole brasate

Semifreddo castagna e pera, composta di pera

OPPURE

Opéra esotico al mango, cocco e maracuja

OPPURE

Croccante con crema di cioccolato ai due limoni, marmellata limone e mandorla

*1/2 bottiglia di Champagne Brut 1er cru**

OPPURE

1/2 bottiglia di vino