

Menu Soirée Triomphe

Astice con castagna e zucca, caviale, emulsione di mandorla dolce

Foie gras al tegame, confetti rosa, pera confit alla salsa di ibisco

OPPURE

Polpa di granchio granciporro in vinaigrette di crostacei, quinoa e pinoli in piatto freddo

Capesante al Comté e dorate al vino d'Arbois, verdure al gratin

OPPURE

Filetto di manzo arrosto, salsa tartufo e zenzero, frittelle di scorzonera e cappuccino di patate tartufate

Coppa di agrumi, sorbetto alla scorzetta di limone, germogli di liquirizia

OPPURE

Cioccolato e nocciola, abbinamento di morbido e croccante

*Aperitivo a scelta - 1/2 bottiglia di vino oppure di Champagne (Ruinart oppure Taittinger) -
Acqua e caffè - Dolcetti*