

Menu Serata compleanno

Lido de Paris

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

Torta di compleanno al cioccolato o ai frutti di bosco

Una coppa di Champagne -1/2 bottiglia di Champagne Brut 1er cru oppure di vino - Acqua e caffè

Validità menu: autunno 2019 /inverno 2020