

# Menu Etoile

## Lido de Paris

Filetto di salmone gravlax, sottaceti di carote, ravanelli colorati e salsa di melagrana

oppure

Vellutata di zucca, royale di funghi agli anacardi

\*\*\*\*\*

Gamberi e calamari in salsa d'astice e dragoncello, gnocchi e fonduta di spinaci

oppure

Stinco di vitello in salsa al foie gras, tortino di patate e indivia brasata all'arancia

\*\*\*\*\*

Finger croccante cioccolato al latte e nocciole del Piemonte

oppure

"Bluebell", mousse di marroni con cuore di frutti di neri

Una coppa di Champagne + 1/2 bottiglia di vino

Validità menu: autunno 2019 /inverno 2020