

EXCELLENCE

STUZZICHINI E APERITIVO

Una coppa di champagne (12,5 cl)

PRIMI

Foie gras caramellizzato affumicato con baguettina tostata
Cosce di rana al prezzemolo con crostini
Salmone marinato al miele e finocchietto, misto di verdure croccanti
Suprême di quaglie con zucchine macinate, pomodori e succo di cottura
Passato di zucca gialla con pezzetti di castagne e crostini 🌱

SECONDI

Châteaubriand con patate dolci 'duchesse' e miniverdure, salsa al pepe
Gamberoni con riso rosso di Camargue e crema alla galanga
Cosciotto d'agnello con quinoa al burro e salsa piccante
Filetto di branzino con salsa piperade alla crema balsamica
Gnocchi di patate con crema di funghi al pomodoro e verdure croccanti 🌱

TRIO DI FORMAGGI DI STAGIONE DOP

DESSERT

Sfera yuzu ai frutti della passione 🌱
Dolce morbido pralinato con crema pasticcera
Delizia di cioccolato al latte con croccante alle arachidi
Pannacotta al caramello con pera alla vaniglia
Cupola ai marroni

Caffè o tè e cognac VSOP "André Petit"

VINI A SCELTA

(una bottiglia per due persone)
Menetou Salon, Le Prieuré des Aublats
Crozes Hermitages -La Rollande

Una bottiglia di Evian (75 cl) per due persone
Oppure una bibita analcolica (33 cl) per una persona

(Qualsiasi altra richiesta sarà in supplemento)

Quantità di pietanze limitata ogni giorno per garantirne la freschezza, eccetto richiesta speciale effettuata entro 72 ore.

Vegetariano 🌱

