



*Carta
di festa*



MENU DEGUSTAZIONE

***per tutto il tavolo**

65 € A PERSONA

Le Velouté de Champignons

La Raviole Ouverte de Gambas au Kari Gosse

La Cassolette de la Mer

Le Magret de Canard

Le Dessert



PER INIZIARE

La Raviole Ouverte de Gambas au Kari Gosse

16 €

Raviolo aperto farcito con gamberi, carote e sedano, servito con una bisque di gamberi speziata

Le Foie-Gras de Canard Mi-Cuit

25 €

Terrine de Foie-Gras di anatra marinato con Porto e Cognac, accompagnato da un chutney di stagione e toast di pan di patate

Le Velouté de Champignons

14 €

Vellutata di funghi, nocciole tostate, olio al tartufo e crema all'aglio e alle erbe fresche



I PIATTI PRINCIPALI

Le Magret de Canard à l'Orange

24 €

Petto d'anatra francese grigliato, servito con una salsa agrodolce al miele e all'arancia e una purè di patate dolci

La Cassolette de la Mer

28 €

Pesce bianco, capesante e vongole, carote, cipolle, profumato con il noilly-prat e gratinato con una salsa marinara cremosa

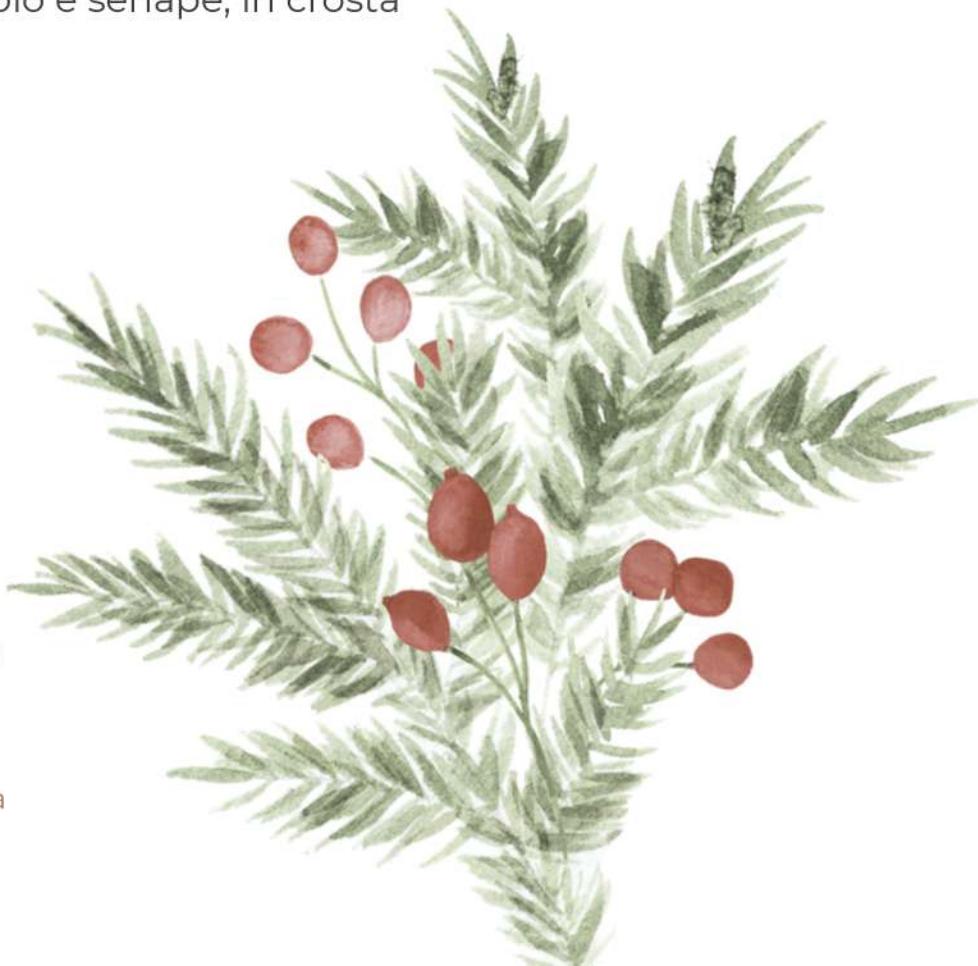
Le Filet de Boeuf à la Wellington (per due persone)

**30 € /
pers.**

Filetto di manzo francese, prosciutto crudo, Duxelles di funghi, cavolo e senape, in crosta di pasta sfoglia

* I nostri prezzi sono inclusi di servizio, pane e coperto

* Per allergie e intolleranze chiedere al personale di sala



FROMAGES & DESSERTS

L'assiette de Fromages Français

10 €

Selezione di 4 formaggi francesi

Le Coulant au Chocolat et Crème de Marrons

10 €

Tortino al cioccolato dal cuore caldo alla crema di castagna, coulis al ribes nero

Le Cheesecake aux Poires et aux Epices de Noël

10 €

Cheesecake, pere cotte in uno sciroppo alle spezie natalizie, gel di vin brûlé e crumble Speculoos

L'Omelette Norvégienne

10 €

Meringa morbida ripiena di pan di spagna, sorbetto al frutto della passione, cuore di lampone

