



2026

**Menu
del
Cenone**

**31
12
25**



L'Amuse-Bouche

Les Noix de Saint-Jacques

Capesante grigliate, sedano, pere e nocciole,
salsa al sidro

Le Foie-Gras Poêlé

Scaloppa di Foie-gras di anatra spadellata, crema
di topinambur, consommé di funghi alla citronella



Le Filet de Boeuf à la Wellington

Filetto di manzo charolais in crosta di pasta sfoglia,
con Duxelles di champignons e prosciutto crudo



Le Trou Normand

Sorbetto di mela verde e Calvados

L'Assiette de 3 Fromages Français

Le Mont-Blanc de l'Atelier 26

Meringa, cremoso di castagne e gel di frutti rossi

*Incluso anche un calice di Champagne
per il brindisi della Mezzanotte*

*120 € a persona
fuori bevande*

*Info e prenotazione
al 0165 189 2015*