



MENU

DEGUSTAZIONE

***per tutto il tavolo**

65 € A PERSONA

5 portate a scelta dello chef
tratte dal nostro menù stagionale

◆◆◆◆

2 antipasti

◆◆◆◆

2 piatti principali

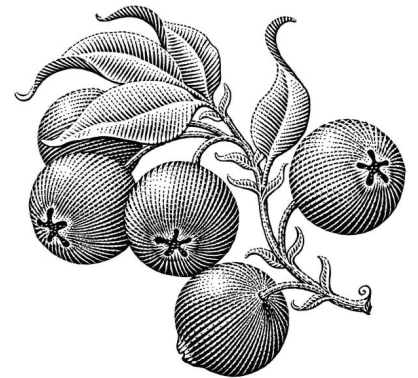
◆◆◆◆

1 dolce

◆◆◆◆

A seconda di allergie o intolleranze
lo chef preparerà il menù perfetto

◆◆◆◆



PER INIZIARE



L'Œuf en Meurette

Ovo in camicia servito su una composta di cipolle, con champignons de Paris, carote, pancetta, crostini, sugo al vino rosso e prezzemolo

14 €

La Raviole Ouverte de Gambas

Raviolo aperto di gamberi grigliati, spadellata di carote e sedano, bisque di gamberi al Kari Gosse e olio alle erbe aromatiche

16 €

Le Foie-Gras de Canard Mi-Cuit

Terrine di foie-gras di anatra marinato con Porto e Cognac, condimenti agrodolci e toast di pan di patate

25 €

La Salade de Poulpe

Polpo, peperoni crudi, cipollotto, spicchi di agrumi, pomodori confit e maionese alla paprika affumicata

16 €

Les Escargots à la Crème de Comté

Lumache in crema di comté, funghi, cipolle e prezzemolo

15 €

I PIATTI PRINCIPALI

Le Magret de Canard Français

22 €

Petto d'anatra grigliato, sugo al vino di Porto e cioccolato fondente, contorno di stagione

Les Saint-Jacques Snackées

28 €

Capasante grigliate, cremoso di spinaci, salsiccia di Morteau (IGP) croccante, panna al limone e erba cipollina e gallette di patate

Le Filet de Poulet Jaune aux Morilles

26 €

Filetto di pollo ruspante cotto a bassa temperatura, sugo alle spugnole e vino bianco del Jura, verdure glassate

Le Boeuf Wellington (per due persone)

30 € / pers

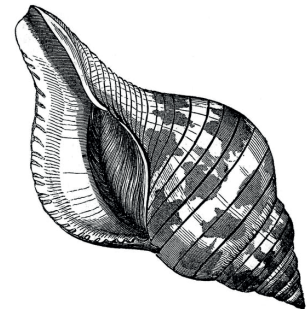
Filetto di manzo francese, prosciutto crudo, Duxelles di funghi, cavolo e senape, crosta di pasta sfoglia



I nostri prezzi sono inclusi di servizi, pane e coperto



La carta degli allergeni è disponibile su richiesta



FROMAGES & DESSERT



L'Assiette de Fromages Français

Selezione di 4 formaggi francesi

9 €

La Ganache au Chocolat

Ganache al cioccolato e zenzero, sorbetto al lampone, lamponi freschi, palet breton e gel di zenzero confit

9 €

Le Chou à la Crème de l'Atelier 26

Bignè craquelin, crema diplomatica alle noccioline e pralinato di noccioline

9 €

Le Far aux Pruneaux de mon Papa

Torta morbida bretone a base d'impasto per le crêpes al rum e prugne secche, servita calda con del caramello al burro salato

9 €

La Pavlova

Crema soffice al mascarpone profumata con la vaniglia bio di Madagascar, Meringa, frutta fresca e coulis di stagione

9 €