

PRANZO



AUTUNNO INVERNO 2016-2017

A partire dal 5 Ottobre 2016

Antipasto a scelta

Vellutata di lenticchie del Puy, ravioli del Royans e ricotta con olio di tartufo
Uovo sodo mimosa, sedano rapa in salsa rémoulade, granchio
Gamberi speziati, pasta, condimento con aceto e semi di melagrana, coriandolo
Insalata d'indivia, carne avicola e noci, condimento al Roquefort
Terrina di fegato e confit di anatra, pera e castagne, insalata di patate

Piatto a scelta

Filetto di trota alla plancha, verdure di stagione cotte in brodo di crostacei
Haddock lessato, pastina (lumachine), topinambur e salsa beurre blanc
Spalla di manzo bourguignon confit, puré di patate con erbe aromatiche e funghi

Formaggio o dessert a scelta

Comté al latte crudo, condimento di mela cotogna
Fromage blanc, mandarino e pezzi di marron glacé
Crema al pistacchio
Mousse di cioccolato Guanaja, croccante pralinato
Panna cotta, marmellata di mango e frutto della passione
Macedonia di frutta fresca di stagione

MENU BAMBINO (- 12 anni)

Vellutata di lenticchie verdi del Puy, ravioli del Royans e ricotta con olio di tartufo
Pasta con pomodoro, burro o crema di Parmigiano
Mousse di cioccolato Guanaja, croccante pralinato

Menu valido a partire dal 5 Ottobre 2016 e può essere suscettibile de modifica senza preavviso. Foto non contrattuale.