




## DOUCE FRANCE





### APERITIVO

1 Calice di Castel Mouche (12,5 cl)





### ANTIPASTI

Blocco di Foie gras d'anatra  
Insalata Caesar al salmone affumicato   
Zuppa fredda di piselli e formaggio caprino fresco  

### PORTATE PRINCIPALI

Supreme di anatrella, ravioli di verdure estive   
Ala di razza e duetto di carote condite alle erbe e al limone   
Casseruola di verdure estive e quinoa  

### FORMAGGI O DESSERT

Accoppiata di formaggi di stagione  
Crema catalana rivisitata   
Dolce ai tre cioccolati, crema pasticciera   
Pistacchio e amarene (piramide), coulis di amarene  

Caffè o tè

### VINI A SCELTA


(1 bottiglia per 2 persone)

Vin du Pays du Val-de-Loire Sauvignon blanc, Petit Bourgeois  
Bourgogne Pinot noir, Nuiton Beaunoy

1 bottiglia di Evian (75 cl) per 2 persone  
o 1 bibita analcolica (33 cl) per 1 persona

(Tutta richiesta aggiuntiva ha un costo supplementare)

Disponibilità giornaliera delle portate limitata a garanzia di freschezza, salvo richieste speciali con preavviso di 72 ore.  
La nostra verdura proviene, per la maggior parte, da agricoltura sostenibile

Vegetariano 

Fatto in casa 