






PRESTIGE







APERITIVO E STUZZICHINI

1 calice di Castel Mouche (12,5 cl)

ANTIPASTI








Blocco di Foie gras di anatra
Paté in crosta di pane, cipolle caramellate 
Tartara di salmone presentata come un millefoglie 
Polpa di granciporro, avocado schiacciato al coriandolo e al limone 
Zuppa fredda di piselli, formaggio caprino fresco  

PORTATE PRINCIPALI

Girello di vitello, belle verdure di stagione 
Supreme di pollo, purea di patate al pomodoro 
Trancio croccante di nasello giallo Colbert 
Tonno bianco semi-cotto e verdure di stagione all'olio di oliva 
Casseruola di verdure estive, farro e orzo perlato  

ACCOPIATA DI FORMAGGI DI STAGIONE DOP

DESSERTS

Crème Brulée fredda 
Eclair rosa ai lamponi, mascarpone ai frutti rossi 
Charlotte di pasta frolla, coulis al frutto della passione 
Biscotto di pasta frolla ai frutti rossi (vaniglia) 
Soufflé ai lamponi con il suo coulis  
Dolce ai tre cioccolati, crema pasticciera 

Caffè o tè

VINI A SCELTA


(1 bottiglia per 2 persone)
Petit Chablis, La Chablisienne
Château Tarin

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 (Toute autre demande sera en supplément)

Vegetariano 

Fatto in casa 