

## **MENU DI SAN VALENTINO: VENERDÌ 14 FEBBRAIO 2025**

### **PER INIZIARE**

Crema di fagioli bianchi con capasanta scottata e salsiccia iberica.

### **ANTIPASTO**

Foie gras d'anatra del sud-ovest con chutney di frutta tropicale.

### **PIATTO PRINCIPALE**

Suprema di pollo delle Lande gialle con salsa al vino giallo e spugnone, servita con purè di patate tartufato.

### **FORMAGGIO**

Beaufort con insalata di songino e un tocco di arancia.

### **DESSERT**

Coulant di cioccolato con ciliegie e sorbetto, una creazione speciale della Maison Lenôtre.

### **PICCOLA PASTICCERIA**

Cioccolatini e madeleine fatti in casa.

**Bevande incluse: champagne, vino, acqua e caffè.**