

ESEMPIO DI MENÙ - SERATA TOULOUSE-LAUTREC

ANTIPASTO

Sottili fette di dorada tataki marinate con bacche di Timur, variazione di cavolfiore e uva

o

Supreme di quaglia profumate con olio di argan, grano saraceno rinfrescato con mele acidule, condimento di datteri

PIATTO PRINCIPALE

Stinco di vitello alla maniera di una blanquette tradizionale, riso croccante, funghi saltati, carote sottaceto, salsa cremosa in schiuma

o

Filetto di merluzzo candito, risotto di patate al prezzemolo, salsiccia di Morteau, emulsione infusa con Cantal

DESSERT

Bavarois alla vaniglia del Madagascar, confettura di litchi profumata all'umeshu, morbido pan di Genova alle mandorle

o

Namelaka al cioccolato Manjari 64%, biscotto alle castagne fondente, crema di castagne, clementina acidula

BEVANDE* (a seconda dell'opzione scelta)

1/2 bottiglia di vino

o

1/2 bottiglia di champagne

MENU VEGETARIANO

ANTIPASTO

Porri e patate Pompadour in vinaigrette, crema vegetale montata con vino giallo, funghi sott'aceto, noci pecan caramellate

o

Quinoa profumata allo zenzero, varietà di verdure primaverili cotte e crude, tofu affumicato

PIATTO PRINCIPALE

Selezione di pasta italiana, funghi selvatici, germogli di spinaci, nocciole o

Risotto arborio, verdure antiche saltate all'aglio, coulis di erbe aromatiche

DESSERT

Crostata di mele infusa con Armagnac

MENU PER BAMBINI

Wrap con prosciutto e Boursin, uova biologiche cremose

Coscia di pollo ruspante arrosto, purè di patate, sugo semplice

Dame Blanche: gelato alla vaniglia del Madagascar, salsa al cioccolato, panna montata tradizionale, mandorle tostate

Succo di frutta

I piatti "fatti in casa" sono preparati in loco con prodotti freschi.

Sono state adottate misure per ridurre il rischio di contaminazione incrociata da allergeni, ma non è possibile garantire la totale assenza di tracce.
