

menu

Tradizione Francese

tutti i piatti saranno adatti alla stagione in corso

les Entrées Hors-d'Œuvre

ANTIPASTI

Salmone alla Parigina, insalata Russa in salsa Verde e condimenti
versione vegetariana su richiesta

Zuppa di cipolla alla Parigina, crostini di baguette gratinati all'Emmenthal e al Gruviera
versione vegetariana su richiesta

Vellutata di cozze allo zafferano biologico
Assortimento di mini Quiche versione Gran-Gourmet
versione vegetariana su richiesta

Lumache Salsa Meurette al vino rosso della Borgogna, con funghi e pancetta affumicata

Tris di antipasti da Brasserie e/o Bistrot parigino
libera interpretazione dello chef

Plat Principaux Poissons

SECONDI DI PESCE

Gamberi selvatici al Ricard e julienne di stagione

Pavé di salmone in salsa Vergine

Cosce di rane trifolate come in Francia
"si mangiano con le dita"

Filetto di orata al succo di Bouillabaisse & Ratatouille di stagione

Trota Meunière (alla mugnaia) alle mandorle

Cozze alla Marinière al Riesling francese, scalogno, timo, prezzemolo

Choucroute con assortimento di pesce e cozze, salsa Beurre Blanc

Plat Principaux Viandes

SECONDI DI CARNE

Guancia di manzo al vino rosso di Bordeaux

Quaglia al fieno in cocotte di ghisa

Petto d'anatra, grasso mulard des Landes all'arancia

Steak-Tartara di manzo "Andata e Ritorno"

Choucroute di Maiale alla birra dell'Alsazia in autunno e inverno

Diaframma (onglet de boeuf) di manzo allo scalogno confit

Suprême di pollo des Landes (Label Rouge) alla Provenzale

les Desserts

DOLCI

Alcuni dolci possono essere accompagnati da gelato a condizione di poterlo sistemare nel vostro congelatore al nostro arrivo.

Profiterole alla panna montata vanigliata (La vera Chantilly) e salsa cioccolato/caffè

Tarte delle sorelle Tatin alle mele caramellate e panna montata al Calvados

Crêpes al liquore di Grand-Marnier

Millefeuille "estro del giorno" con deliziosa Crema alla bacca di vaniglia e coulis di frutta

Golosissima Pomme au Four (mela al forno) a modo mio

Coppa Monte-Bianco Versante Francese

Vacherin gelato, meringa, panna montata, coulis di maracuja

Tortino alle mandorle Il famoso "Financier" al burro nocciola

Far Breton alle prugne secche e profumo di Rum

*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.