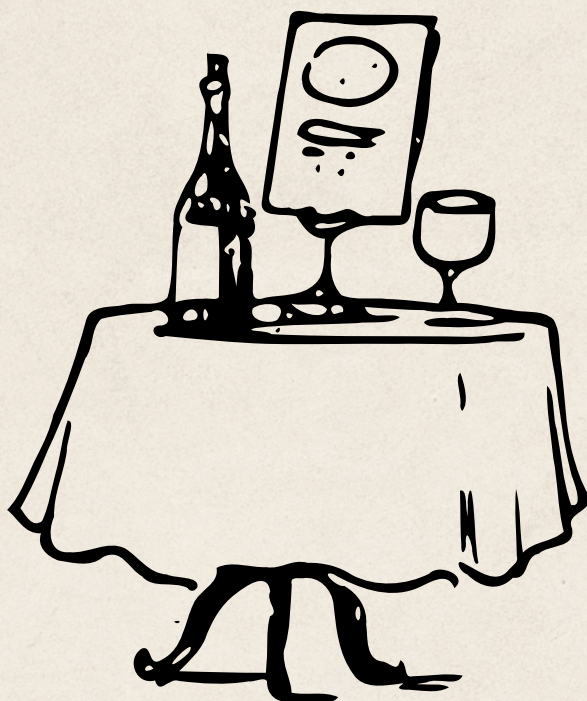




MENU



Crociera sulla Senna

*Con cena italiana di 3 portate
e musica dal vivo*





Antipasto

Tartare di tonno fresco marinato e julienne di barbabietola Pickles di cipolla rossa, melograno, sesamo al wasabi e olio di coriandolo

oppure

Vellutata di zucca arrosto al burro nocciola Funghi saltati, castagne, nocciole tostate

oppure

Foie gras di anatra intero pepato del Sud Ovest (supplemento +10,00€) Chutney di fichi, indivie miste e gherigli di noce, vinaigrette all'olio di noce, hallot fatto in casa con fleur de sel

Piatto principale

Spalla d'agnello confit Crema di patate dolci, broccoli arrosto al cumino, cipolle caramellate, mandorle tostate, jus d'agnello ridotto

oppure

Filetto di orata arrosto Purea di patate, bisque di pesce, finocchio croccante all'olio di argan

Dessert

Pavlova mela-pera Meringa, duo di mele e pere confit, coulis di mela granny smith, chantilly alla vaniglia, mandorle tostate caramellate

La direzione si riserva il diritto di modificare il menu e che lo chef propone opzioni adatte a tutti i regimi alimentari: halal, vegetariano, vegano, senza glutine, senza lattosio, senza sale e simili.

