



Menù Paris

Aperitivo a buffet (con cocktails affumicati)

Fois gras piastrato su crostino di pan brioche e goccia di balsamico tradizionale.

Tartare affumicata all'arancio con senape all'arancio su crostini multicereali.

Cappuccino di Cheese Dip - spuma di Parmigiano e pepe lungo del Bengala con biscotti alle patate e bacon.

Croccanmeat, mottarelli di cuberoll di manzo glassati al balsamico e nocciole tostate.

Petto d'anatra piastrato - affumicato al the nero con salsa alle prugne e rosmarino.

Angolo delle composte bruciate, con tre composte di verdure cotte nella cenere e grigliate e pane bruscato misto.

Angolo dei formaggi affumicati a freddo.

Angolo del pesce affumicato a freddo.

Secondi piatti

Picanha marinata al caffè e funghi porcini.

Cipolle caramellate su piastra al rum e pinoli.

Prosciutto affumicato, glassato con sciroppo d'acero.

Patate novelle e pomodorini, dorati nel balsamico al rosmarino.

Dessert

Crema di mele al Macis, fiori di cannella e amaretto, affumicata alle botti di cognac.

Macedonia di frutta grigliata con crema chantilly.

Strudel scomposto su cialda brisèe piastrata.