

DESCIOLINO

SAN VALENTINO

A Paris

Benvenuto dello chef

Saint Jacques

Capesante gratinate, patata fondente e salsa al tartufo

Moules - frites

Cozze en papillote, erba cipollina, crème fraîche e patatine fritte

Bonaparte

Gamberi alla piastra, chutney di ananas, mandorle tostate, germogli, gelatina di passion fruit e pan brioche

La Bouillabaisse

Zuppa di pesce con pescato, scampo, vongole, crostini aromatici, profumo di agrumi, finocchietto e salsa aioli

La Seriole

Trancio di ricciola al miele di arancia, purea di sedano rapa, kumquat e riduzione di mandarino

Choux à la crème

Bignè farciti con chantilly alla rosa e lamponi, alle castagne e rhum, pistacchio e marmellata di rabarbaro

Madame Tatin

La Tarte Tatin aux pommes, con mele, salsa alla vaniglia e caramello salato

€50 a persona

Acqua e caffè compresi, vino escluso.

É GRADITA LA PRENOTAZIONE

