



Cena gourmet in collaborazione con azienda vinicola Baudouin Millet

Gourmet dinner in partnership with Baudouin Millet winery

Mercoledì 17 Aprile dalle 19.30
Wednesday, April 17, from 7.30pm

€155 per persona vini inclusi
€155 per person, including wine pairings

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome

Mazzancolle in kataifi, croccante di verdure e salsa agrodolce
Mazzancolle prawns in kataifi, crispy vegetables and sweet and sour sauce
Crémant de Bourgogne brut Intensément

Risotto al ragout di seppia, piselli e polvere di maggiorana
Risotto with cuttlefish ragout, peas and marjoram powder
Petit Chablis 2022

Rombo confit, couscous al limone, pioppini e salsa mugnaia
Turbot confit, lemon couscous, pioppini and mugnaia sauce
Chablis 2022

Sablè al rosmarino e mango con sorbetto salvia e limone
Rosemary and mango sablè with sage and lemon sorbet
Chablis 1er Cru Vaucoupin 2022

Caffè e petit fours
Coffee and petit fours

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our personnel who will provide you with suitable information about our dishes and beverages
Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill