



Cena gourmet in partnership with Veuve Clicquot Martedì 8 marzo

€130 a persona, champagne in abbinamento inclusi

Benvenuto dello Chef

Uovo BIO cremoso con crema di asparagi verdi e salsa olandese
Veuve Clicquot Saint-Pétersbourg

Pasta mista con patate, astice e provola affumicata
Veuve Clicquot La Grande Dame 2012 x Yayoi Kusama

Filetto di manzo alla Wellington con jus al Veuve Clicquot Vintage Rosé 2012
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2012

Mousse al cioccolato bianco e yuzu, lampone e pepe del Sichuan
Veuve Clicquot Demi-Sec

Caffè e petits fours

)(*Dorchester Collection*