

L'ATELIER²⁶

CUISINE FRANÇAISE

Menu Cene 2025

L'Amuse-Bouche

La Cassolette de Saint-Jacques

Gratin di capesante e cozze flambè al Noilly-Prat, carote, funghi, cipolle e sugo cremoso di cozze al Kari Gosse

Le Foie-Gras mi-cuit de Canard

Foie-gras e il suo toast di pan di patate, pera Martin Sec poché, gel di pera alle 4 spezie e condimento agrodolce

Le Filet de Cerf façon Wellington

Filetto di cervo cotto in crosta di pasta sfoglia, senape e Duxelles di funghi e sugo Grand Veneur

Le Trou Normand

Sorbetto alla mela verde e Calvados

L'Assiette de Fromages Français

Selezione di 3 formaggi Francesi

Les Souvenirs d'Enfance

Mousse di pan di spezie, Crème Brûlée alla zucca Butternut, gel di arancia e biscotto alla cannella

Valore del menu 100 €

incluso un calice di Champagne per il brindisi della mezzanotte

Info e prenotazione al +39 0165 189 2015