

Allegato 4

MENU DEGUSTAZIONE

Centotrenta euro

Nitro-mousse al te verde e lime
Ostriche, gelatina del frutto della passione, lavanda
Gelato di granella di senape e champagne con gazpacho di cavolo rosso
Gelatina di quaglia, crema di scampi, semifreddo di foie gras
Toast di tartufo e muschio di quercia

Zuppa di lumache

Arrostato di foie gras in benzaldeide

Armonia di mare

Salmone affogato in gel di liquirizia

Coscette di colombo d'Anjou

The caldo ghiacciato

Il cornetto della signora Margharet Marshall

Sorbetto di pino

Purea di mango e abete di Douglas

Cereali di Pastinaca sativa

Nitro-uova strapazzate e gelato alla pancetta

Piccoli al forno

Questo menu è stato ideato per essere apprezzato dall'intera tavolata.
È disponibile una selezione di vini per accompagnare questo menu tra 90 e 165 euro a persona.