

MENU SPIRITO FRANCESE WWW.LACENAPERFETTA.COM
Chef Johann Desnoues

ANTIPASTI

CAVIALE DI MELANZANE

Gustosa Purea di Melanzane e Primizie all'Olio Extra Vergine di Provenza

RATATOUILLE E BRANZINO AFFUMICATO

Tutto il Sud della Francia in un Piatto Colorato e Saporito

ASPIC DI CONIGLIO AL CHARDONNAY

Una Bella Verrina "Come una Volta"

1/2 ASTICE MAIONESE

Cuore di Lattuga e Avocado

SALMONE ALLA PARIGINA

Giardiniera in Salsa Verde al Profumo di Anice

INSALATA DI "CHAVIGNOL" CALDO

Formaggio di Capra in Pasta Brick e Petto di Anatra Affumicato

PIATTI DI PESCE

Buono a sapersi! Tolgo sempre le lisce prima di servire qualsiasi pesce

SGOMBRO ALLA SENAPE

Il Gusto Potente dello Sgombro e il Piccante della Senape

TONNO "BASQUAISE"

Peperoni, Pomodori, Cipolle

Come Siamo Vicino alla Spagna Aggiungo del Prosciutto Iberico

SALMONE ALL'UNILATERALE

Salsa Bearnese, Pomodori alla Provenzale e Patate Arrostiti al Timo

TRIS DI PESCE ALLA CHOUROUTE

Crauti cucinati con Spezie, Aromi, Pancetta e Vino Bianco

Piatto Mitico e Delizioso

PESCI DEL GIORNO

Mix di Filetti di Pesce Impanati, Salsa Tartara

Ideale per un Menu Informale

PIATTI DI CARNE

AGNELLO ALLE ERBE DI PROVENZA
Lombata Grigliata con Carciofi alla Barigoule

FILETTO DI ANATRA ALL'ARANCIA
Erbette e Riso Selvatico

CONIGLIO ALLE OLIVE
Scorze di Limone, Timo, Pomodorini

POLLO AL DRAGONCELLO
Salsa Cremosa e Scampi

QUAGLIA IN 2 SERVIZI
Il Petto alle Spugnole, le Cosce in Sfogliatine

TARTARA di MANZO AL COLTELLO
Preparato alla Francese

FILETTO "MIGNON" DI MAIALE
Purè di Mele al Sidro, Prosciutto Crudo e Roquefort "Papillon"

TASTE DI FORMAGGI FRANCESI (+ 6 euro per persona)

DOLCI "I SUPER CLASSICI"

TARTE TATIN ALLA MELE CAMELLATE

Tortino Servito Tiepido con Panna Fresca di Normandia

PROFITEROLE ALLA VERA CHANTILLY, SALSA AL CIOCCOLATO

(Bigné Preparati per un Minimo di 8 Persone)

TORTINO "FINANCIER" ALLE MANDORLE

Creato da un Pasticciere Famoso che Lavorava Vicino alla Borsa di Parigi
Ed è per Questo che la Sua Forma Originale è di un Lingotto d'Oro!

UOVO ALLA NEVE SU CREMA INGLESE

L'Uovo alla neve ed i Profiterole erano i miei dolci preferiti quando ero piccolo!

TORTINO MORBIDONE AL CIOCCOLATO

Presto Festeggerò il 1.999.999 esimo Tortino Preparato!!

IL DOPO PASTO CON I FIOCCHI (facoltativo)

[CLICcate QUI](#)

LA CANTINA (facoltativo)

[CLICcate QUI](#)

L'ACQUATECA (facoltativo)

[CLICcate QUI](#)

MENU BAMBINI

[CLICcate QUI](#)

PREZZI INDICATI PER PERSONA

MENU SCOPERTA

ANTIPASTO, PIATTO DI CARNE, DOLCE, CAFFE' E CIOCCOLATINI D'AUTORE

2 Persone: 90 € 3 Persone: 75 € 4 Persone: 70 € 5 Persone: 60 €

6 Persone: 53 € 7/8 Persone: 48 € 9/10 Persone: 43 € 11/16 Persone: 39 €

MENU FIDUCIA

2 ANTIPASTI, SECONDO DI PESCE O CARNE, DOLCE, CAFFE' E CIOCCOLATINI D'AUTORE

2 Persone: 110 € 3 Persone: 80 € 4 Persone: 75 € 5 Persone: 65 € 6 Persone: 58 €

7/8 Persone: 53 € 9/10 Persone: 48 € 11/13 Persone: 44 € 14/16 Persone: 39 €

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO, SECONDO DI PESCE, SECONDO DI CARNE, 2 DOLCI, CAFFE' E CIOCCOLATINI D'AUTORE

2 Persone: 125 € 3 Persone: 92 € 4 Persone: 84 € 5 Persone: 75 € 6 Persone: 70 € 7/8 Persone: 66 €

9/10 Persone: 60 € 11 Persone: 58 € 12/13 Persone: 53 € 14/16 Persone: 49 €

DAL LUNEDI AL GIOVEDI PER PRANZI E CENE 10 % DI SCONTO SU QUESTO MENU.

(Offerta non valida i giorni pre-festivi e festivi)

- ✦ Tutti i nostri menu possono essere variati. Potete anche comporre un menu scegliendo i piatti nei diversi menu proposti.
- ✦ Consigliamo la stessa scelta dei piatti per tutti i commensali ma accordiamo qualche eccezione!
- ✦ Per una conferma definitiva della prenotazione dovrà essere versato un acconto del 40%. Il saldo dovrà essere versato all'inizio o alla fine del pranzo o cena.

IL PREZZO DEL MENU COMPRENDE

I FIORI, IL PANE, IL CAFFÈ, IL SERVIZIO A TAVOLA, LE CANDELE PER LE CENE, LA TOVAGLIA E I TOVAGLIOLI, LA PREPARAZIONE DEL PASTO, LA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA, UN MENU SOUVENIR PER PERSONA, IL RIORDINO E LA PULIZIA DELLA CUCINA, IL LAVAGGIO DEI PIATTI E DELLE PENTOLE, I BEI PIATTI I BICCHIERI PER IL VINO E L'ACQUA, LE POSATE IL MATERIALE E GLI UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI, L'ACQUISTO DI TUTTI I PRODOTTI NECESSARI ALL'ELABORAZIONE DEI PIATTI, IL SERVIZIO DEL VINO VERRÀ EFFETTUATO CON I VINI ACQUISTATI TRAMITE LA CENA PERFETTA, LA TRASFERTA DELLO CHEF FINO AL VOSTRO DOMICILIO NELLE AREE INDICATE ALLA PAGINA MI SPOSTO A