



LES ENTRÉES / HORS-D'ŒUVRE

ANTIPASTI

**I piatti possono cambiare o evolversi
a secondo l'estro dello chef
e la reperibilità dei prodotti.**

V piatto vegetariano

VVR versione vegetariana su richiesta

**Salmone alla parigina, insalata russa in salsa verde
e condimenti VVR**

•

**Zuppa di cipolla alla parigina, crostini di baguette
gratinati al gruviera VVR**

•

Mini quiche lorraine versione gran-gourmet VVR

•

Vellutata di cozze allo zafferano biologico

**Lumache salsa meurette al vino rosso della Borgogna,
con funghi e pancetta affumicata.**



Accras di baccalà, salsa piccante come ai caraibi



**Tris d'antipasti della tradizione bistrot:
Uova mimosa, porro vinaigrette, verdure rémoulade**



Tartara di salmone su insalata di patate

PLATS PRINCIPAUX POISSONS

SECONDI DI PESCE E CARNE

Gamberi selvatici, Ricard e pomodorini



Pavé di salmone, salsa vergine



**Cosce di rane trifolate come in Francia
“si mangiano con le dita”**



Choucroute di pesce, salsa beurre-blanc



Trota meunière (alla mugnaia) mandorle/limone/prezzemolo



Filetto di orata, succo di bouillabaisse & ratatouille di stagione



**Cozze alla mariniera al riesling francese,
scalogno/timo/prezzemolo**

PLATS PRINCIPAUX VIANDES

SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo al roquefort e rosmarino



Guancia di manzo fondente al vino rosso di Bordeaux



Quaglia al fieno in cocotte di ghisa



Petto d'anatra grasso mulard des Landes all'arancia



**Suprême di pollo des Landes "Label Rouge"
alla provenzale**



Steak-tartara di manzo "andata e ritorno"



**Choucroute di maiale alla birra dell'Alsazia
(in autunno e inverno)**



Diaframma di Manzo (onglet de boeuf) allo Scalogno

LES DESSERTS / I DOLCI

**Vacherin: gelato, meringa, panna montata,
coulis di frutti rossi (con condizione, chiedeteci)**



Tortino alle mandorle: Il famoso “financier” al burro nocciola



Far breton con prugne secche al profumo di rum



Golosissima pomme au four (mela al forno) a modo mio



Coppa Monte-Bianco versante francese



Crêpes “non flambè” al liquore di Grand-Marnier



**Profiterole con panna montata vanigliata
(la vera chantilly) Salsa cioccolato/caffè**



**Tarte delle sorelle Tatin alle mele caramellate.
Panna montata al Calvados**



**Millefeuille “estro del giorno” con deliziosa crema
alla bacca di vaniglia e coulis di frutta esotica.**

**Prezzo del menù a partire da 58 € per un menù di 4
portate a scelta calcolato su una base di minimo 8
persona. Se siete meno persone chiedeteci**

Un preventivo senza impegno

**Non esiti a creare la tua configurazione
personalizzata e chiederci un preventivo.**

IL PREZZO INCLUDE

Spesa per la preparazione dei piatti

Prestazione dello chef • Riordino e pulizia della cucina

**Il servizio fino ad un certo numero di persone
(chiedeteci un preventivo senza impegno).**

FORNIAMO GRATUITAMENTE

(Fino ad un certo numero di persone, chiedeteci).

Piatti, Bicchieri, Tovaglia, Tovaglioli, Posate

IL PREZZO NON INCLUDE

Eventuale trasferta, Addobbo floreale per la tavola su richiesta

Vino su richiesta, Acqua e bibite su richiesta

Al vostro servizio,

Johann Desnoues

**Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30
informazioni@lacenaperfetta.com**