Le Menu

Farandole de Petites assiettes,
Apéritif offert par la Maison "Cocktail SPITZ & BULLES

Terrine de Gibier en croûte & Foie gras de Canard,
chutney de tomates cerises, oignions & Grenades
Ribolla Gialla 2000 Tenuta Stella

Noix de Saint-Jacques, déclinaison autour du Parmesan
& Potimarron confit
Vermentino « Irisse » 2019 Collemassari

Arancini de Faisan & Champignons des bois, coulis
d'herbes vertes
Offidia Rosso 2016 Tenuta Santori

Filet de faon en croûte de Noisette du Piémont, jus de viande aux poivres & Primitivo
Primitivo Muro S Angelo 2018 Tenute Chiaromonte

Le Chariot de Fromages & ses accompagnement (10 euro de supplément)

Ensuite Figues & Mascarpone
Gewurztraminer 2019 Maso Furli

Prix par personne Hors Boissons
70,00€

La sélection de vin vous est proposée par Vinitaly à Malmedy