

CHEF INVITÉ - ELVIO GALASSO: L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

AMUSE-BOUCHES

Tartare di salmone / crostino dalle chef

Tartare de saumon/ crostini du chef

Salmon Tartare / chef's crostini

(Cocktail Tanqueray Sevilla spritz)

ENTRÉE

Burrata con ragu di funghi tiepida

Burrata avec ragoût de champignons

Burrata with mushroom ragu

(Unoaked Chardonnay Smoking Loon 2019)

PASTA

Bucatini all'Amatriciana

Bucatini avec pancetta, tomates et parmesan

Bucatini with pancetta, tomatoes and parmesan

PLAT

Costolette d'anello alla brace

Côtelettes d'agneau grillées, rapinis et pommes de terre

Grilled lamb chops, rapinis and potatoes

(Dolcetto d'Alba, Elio Altare, Piemonte 2018)

DESSERT

Tiramisu al Limoncello

Tiramisu au citron

Lemon Tiramisu

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier Swann Sauves

Wine pairing done by our sommelier Swann Sauves