



L'ATELIER BISTROT

Menu fornito solo come riferimento.
I menu sono soggetti a modifiche
e verranno riconfermati una volta a bordo

ANTIPASTI

TORTA SALATA AL BACON E FORMAGGIO GROVIERA
Quiche lorraine

INSALATA DI TONNO, FAGIOLINI, UOVA, PATATE, POMODORI,
ACCIUGHE, OLIVE NERE
Salade nicoise

ZUPPA DI CIPOLLE COTTA NEL FORNO
Soupe à l'oignon gratinée

VERDURE MISTE, NOCI TOSTATE, FOIE GRAS, CONFIT D'ANATRA,
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, PATATE E PANE RUSTICO*
Salade périgourdine

INSALATA DI CICORIA CON VINAIGRETTE ALLO SCALOGNO E PANCETTA,
UOVO IN CAMICIA*
Frisée aux lardons

PÂTÉ DI FOIE GRAS, MARMELLATA DI FICHI E BRIOCHE ALLA PARIGINA
Foie gras de canard, brioche et confiture de figues

LUMACHE DI BORGOGNA, BURRO ALL'AGLIO E PREZZEMOLO
Escargots de Bourgogne

PIATTI PRINCIPALI

COZZE STUFATE IN SALSA AL VINO BIANCO E SCALOGNO
Moules marinières

SOGLIOLA GRANDE DI DOVER IN PADELLA, BURRO AL LIMONE,
PATATE AL VAPORE
Sole meunière, pommes vapeur

POLLO RUSPANTE ARROSTO PER DUE, PATATINE FRITTE FATTE IN CASA
Poulet fermier rôti pour deux, pommes frites maison

FEGATO DI VITELLO IN PADELLA, PATATE ARROSTO E CIPOLLE CONFIT
Foie de veau poêlé, pommes lyonnaises

COSTATA DI MANZO IN PADELLA, PATATINE FRITTE FATTE IN CASA,
SELEZIONE DI SALSE*
Entrecôte, frites maison, sauces au choix

TARTARE DI MANZO LEGGERMENTE SCOTTATA, INSALATA MISTA*
Tartare de bœuf allez-retour, salade de mesclun

ARAGOSTA INTERA AL FORNO, PASTA FRESCA FATTA IN CASA,
CREMA LEGGERA AL DRAGONCELLO*
Homard entier rôti, pâtes fraîches maison, bisque légère à l'estragon

SALSE

VINO ROSSO <i>bordelaise</i>	DRAGONCELLO OLANDESE <i>béarnaise</i>	PEPE VERDE <i>poivre vert</i>	FORMAGGIO ERBORINATO <i>Roquefort</i>	SCALOGNO <i>échalotes</i>
---------------------------------	---	----------------------------------	---	------------------------------

CONTORNI

FAGIOLINI <i>haricots verts</i>	INSALATA MISTA <i>salade verte</i>	PATATINE FRITTE <i>frites maison</i>	PURÈ DI PATATE <i>potte purée</i>
------------------------------------	---------------------------------------	---	--------------------------------------

DESSERTS

IL NOSTRO BABÀ AL ARMAGNAC CON PANNA MONTATA
Notre baba

TORTA CON CREMA DI LIMONE, CONFETTURA DI AGRUMI E TIMO
Tarte au citron

MILLEFOGLIE ALLA VANIGLIA
Millefeuille à la vanille

CRÈME BRÛLÉE

TORTINO DI CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO
Fondant au chocolat

TORTA DI MELE CARAMELLATE
Tarte Tatin

PROFITEROLE TRADIZIONALI, SALSA AL CIOCCOLATO

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

ESPERIENZA
GASTRONOMICA

Chi ha acquistato questo pacchetto, ha diritto a 1 antipasto, 1 piatto principale con un contorno a scelta e 1 dessert. Potete sostituire un piatto di questa selezione con uno del menu à la carte, pagando il 50% del prezzo di listino. È inoltre possibile ordinare qualsiasi altro piatto al prezzo di listino.

ANTIPASTI

TORTA SALATA AL BACON E FORMAGGIO GROVIERA

INSALATA DI TONNO,
FAGIOLINI, UOVA, PATATE,
POMODORI, ACCIUGHE,
OLIVE NERE

ZUPPA DI CIPOLLE
COTTA NEL FORNO

INSALATA DI CICORIA
CON VINAIGRETTE ALLO
SCALOGNO E PANCETTA,
UOVO IN CAMICIA*

LUMACHE DI BORGOGNA,
BURRO ALL'AGLIO
E PREZZEMOLO

PIATTI PRINCIPALI

COZZE STUFATE
IN SALSA AL VINO BIANCO
E SCALOGNO

SOGLIOLA DI DOVER
IN PADELLA,
BURRO AL LIMONE,
PATATE AL VAPORE

MEZZO POLLO ARROSTO,
PATATINE FRITTE
FATTE IN CASA

TARTARE DI MANZO
LEGGERMENTE SCOTTATA,
INSALATA MISTA*

DESSERT

IL NOSTRO BABÀ

TORTA CON CREMA DI LIMONE

CRÈME BRÛLÉE

TORTA DI MELE CARAMELLATE

PROFITEROLE TRADIZIONALE,
SALSA AL CIOCCOLATO

SELEZIONE DI GELATI
E SORBETTI

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

** Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine.*

Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.