Menu

AMUSE-BOUCHE *Par / By* **Vicostone**

Trilogie de focaccias / Focaccia trilogy
Pain de maïs (SG) / Cornbread (GF)

ENTRÉE / APPETIZER

Carpaccio de pétoncles
Pomme verte, grenade, huile de ciboulette, fleur de sel et micropousses

Scallop carpaccio
Green apple, pomegranate, chive oil, fleur de sel and microgreens

Burrata (V)
Betteraves rôties multicolores, jeunes pousses et huile de basilic

Burrata (V)
Roasted heirloom beets, baby greens and basil oil

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Osso buco alla milanese
Risotto au safran, légumes racines rôtis, gremolata

Osso buco alla milanese
Saffron risotto, roasted root vegetables, gremolata

Risotto aux champignons (V)
Champignons sauvages, parmesan et fines herbes

Wild mushroom risotto (V)
Wild mushrooms, parmesan and fresh herbs

DESSERT *Par / By* **Heimtextil**

Bar à desserts et bonbons
Dans la salle, tout de suite après l'annonce des Prix de l'année

Dessert and candy bar
In the room, right after the Awards of the Year are announced

(V) Végétarien · (SG) Sans gluten
(V) Vegetarian · (GF) Gluten-free

LISTE DES VINS
WINE LIST