

Belle Époque Autunno

Percorso degustazione a base di carne

Terrina d'Autunno

Sfilacciato di Cinghiale, prugne secche, castagne e fegato d'anatra con i funghi porcini disidratati

Uovo Barzotto

Uovo di Parisi, crema di patate e porri, tartufo nero e cialda croccante

Tagliolini al Volo

Pasta fresca fatta in casa con il ragù di Quaglia e Pernice rossa e scaglie di Foie Gras marinato

Daffy Duck Gourmet

*Anatra all'arancia alla maniera del Borducan, petto laccato, sigaro di coscia confit**

Tortino del Borducan

Preparato ogni giorno con Cioccolato Fondente Lindt, Nocchie piemontesi, un goccio dell'originale

Sapori Liberty

Percorso degustazione di pesce

Cappasanta

*Tartare di Cappesante canadesi condito con panna acida, mela verde e aneto**

Aragostella Laurent-Perrier

*Aragostella in salsa di Champagne al Lemongras e chips di riso**

Tortelli Patate, Crostacei e Caviale

*Tortelli fatti in casa ripieni di crema di patate, brodo di crostacei, Gambero rosso Sicilia crudo e caviale nero**

Salmerino di Montagna

Salmerino di Preore cotto al vapore, brodino stile Tajine e granchio reale

Quasi un Babà

al frutto della passione, mousse al cioccolato bianco e spuma al caffè