

VENREDI 8 MAI



winemaker  
dinner

70€ /p.

**AMUSE BOUCHE** – Prosecco • Sartori di Verona

- **Tartare de saumon** / Pomme verte / Coriandre / Vinaigre de riz
- **Gougère** / Parmesan / Ricotta / Citron / Poivre blanc

**ENTRÉE FROIDE** – Gavi • Pio Cesare

- **Carpaccio de St Jacques** / Gelée citronnée / Emulsion d'huile d'olive / Noisettes torréfiées

**ENTRÉE CHAUDE** – Marani • Sartori di Verona

- **Raviole ouverte de Ris de veau** / Texture de betterave / Shiso

**PLAT** – Regolo • Sartori di Verona & Barbera Alba • Pio Cesare

- **Magret de canard basse température** / Mousseline de céleri rave / Croquant de polenta / Paprika fumé

**DESSERT** – Amarone • Sartori di Verona

- **Millefeuille chocolat noir** / Ganache Amarone / Fruits rouges confits

seventy  
BISTRO | RESTO

