

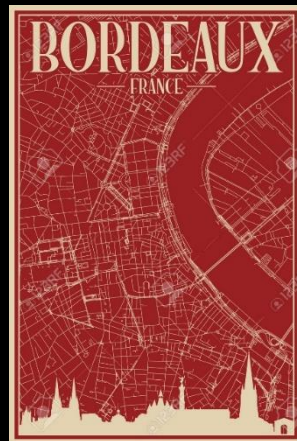
foca

Harmonie

Bordeaux & Gourmet

Presentato da Andrea Arnaboldi

¶ Un evento per gli amanti del vino e della gastronomia, ispirato alla tradizione di Bordeaux.



Mercoledì 6 Maggio alle ore 19:00



MENU

Foie gras con mela verde, brioche tostata e riduzione al Bordeaux

In abbinamento, Sauternes Château Rieussec 2008, 1er Cru Classé

Raviolo a quattro mani al ragù bianco di Quaglia con

Fave e Pecorino ticinese

In abbinamento: Château Potensac – Médoc 2015

Guancetta di Manzo cotta a bassa temperatura con

Asparagi glassati e Crema di Carote

In abbinamento ..Bordeaux confinanti

Château Pontet – Canet -Grand Cru Classé en 1855 – 2013 Pauillac

Château Gruaud Larose Grand Cru Classé en 1853– 2013 Saint-Julien

Coccole dello Chef .. per finire in dolcezza

Chf. 150.-