

# MENU DE PÂQUES 2019

# EASTER MENU 2019

Crème de Courge aux Essences de Truffe et Amaretto  
Squash Cream with Truffle and Amaretto Essence  
Crema di zucca con essenza di tartufo e amaretto

Mille feuille aux asperges et Jambon de Parme  
Thousand leaves with asparagus and Parma ham  
Sfoglia con asparagi e prosciutto crudo di Parma

Raviolini maison au Beurre et Sauge sur fondue de Parmesan  
Raviolini Homemade with Butter and Sage on Parmesan Fondue  
Raviolini di pasta fresca al burro e salvia su fonduta di parmigiano

Carré d'Agneau aux herbes, Canneloni de courgette et pomme de terre à la truffe  
Rack of Lamb with Herbs, Zucchini Canneloni and Truffle flavored Potato  
Carré d'agnello alle erbe con cannellone di zucchini e patate al tartufo

Trou Normand, Champagne et Fruits Rouges  
Trou Normand, Champagne and Red Fruits  
Sgroppino allo Champagne con frutti rossi

Dessert de Tradition  
Traditional Dessert  
Dessert della Tradizione

Colombe de Pâques crème vanille et sauce Chocolat  
Easter Colombe, Vanilla cream and Chocolate Sauce  
Colomba Pasquale con crema alla vaniglia e salsa al cioccolato

Executive Chef

65,00 Euro p.p\*

\* Boissons exclues - Beverages excluded - Bevande escluse / Tax and service compris - Tax and service included - Tasse e servizi inclusi.

*Nous sommes heureux de vous renseigner sur les ingrédients utilisés pour préparer ces recettes.  
Dans le cas de besoins nutritionnels spécifiques ou pour question d'allergies, veuillez informer  
notre personnel, afin que nous puissions guider votre choix.*



**BOSCOLO**  
COLLECTION

