

RISTORANTE
LÈCRU

AUTUNNO
da LèCru

• 12 Novembre, ore 20.00 •

CHAMPAGNE
Wine Experience

Il Benvenuto dello Chef
Grand Apanage 1874 Brut - Pommery
****

Crudo di pesce di mare,
sashimi di tonno rosso e ostriche
Champagne Deutz Brut Classic - Deutz
****

Terrina di foie gras, nocciole, pan brioche,
composta di fichi, balsamico alle ciliegie
Blanc de Blancs G.C 'Cuvèè de Rèserve' - Pierre Peters
****

Suprema di faraona alla mortadella,
lasagnetta di patate e verdure di stagione
Champagne Brut Sous Bois - Billecart Salmon
****

Frolla fragole e vaniglia
Kir Royale
****

Caffè

140 (bevande incluse)

Info e Prenotazioni
031627288 - info@lecruristorante.it
Via Cantù 21, Erba (CO)

CASTELLO CASIGLIO
RELAIS&SPA



RISTORANTE
LÈCRU

AUTUNNO
da LèCru

• November 12, 8:00 PM •

CHAMPAGNE
Wine Experience

The Chef's Welcome
Grand Apanage 1874 Brut - Pommery
****

Raw sea fish,
bluefin tuna and oyster sashimi
Champagne Deutz Brut Classic - Deutz
****

Foie gras terrine, hazelnuts, brioche bread,
fig compote, cherry balsamic
Blanc de Blancs G.C 'Cuvèè de Rèserve' - Pierre Peters
****

Guinea fowl supreme with mortadella,
potato and seasonal vegetable lasagna
Champagne Brut Sous Bois - Billecart Salmon
****

Strawberry and vanilla shortcrust pastry
Kir Royale
****

Coffee

140 (drinks included)

Info and Reservations
031627288 - info@lecruristorante.it
Via Cantù 21, Erba (CO)

CASTELLO CASIGLIO
RELAIS&SPA