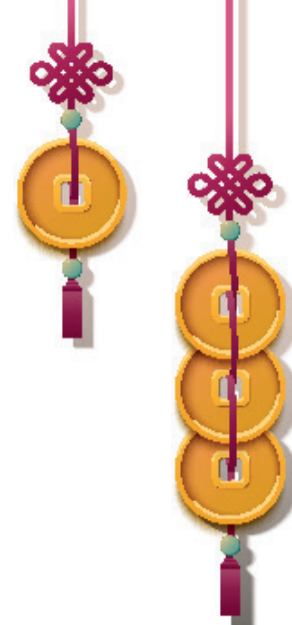


ospita



Venerdì 13 settembre, ore 20.00

Il Petit Royal incontra il Grande Oriente

4 ingredienti sconosciuti diventano protagonisti di un viaggio affascinante che unisce l'Antica Cina a una visione contemporanea della Valle d'Aosta

Aperitivo di benvenuto tra Italia e Cina

Il rito di inizio: Suono del Gong e accensione del fuoco

PRIMO ATTO: Fo shou gua o "verdura a pugno"

Verdura a pugno e sfoglie di Wagyu e seppia | GONG

Soufflé di albume avvolto in verdura a pugno marinata al timo limone, farcito di finferli | **Petit Royal**

SECONDO ATTO: Ba lun gua, la "zucchina" con 8 angoli

Gnocchi di trota salmonata leggermente affumicata, zucchina 8 angoli emulsionata al burro di montagna e erbe spontanee, cracker con tartufo nero e kombucha al caffè | **Petit Royal**

Somen di lunga vita in brodo di Ba lun gua alla brace con funghi enoki e uovo di quaglia marinato | GONG

TERZO ATTO: cuore di bambù fresco

La quaglia del Mendicante con cuori di bambù saltati e variazione di mais | GONG

Filetto di cervo alla resina di pino e finocchiella, purea di patate di montagna al midollo, bambù fresco grigliata e arrostito, asperula odorante e pimpinella | **Petit Royal**

GRAN FINALE:

l'Occhio di Drago, il frutto degli Imperatori

Il loto croccante incontra l'occhio di drago | GONG

Sguardi e visioni | **Petit Royal**

Caffè Dolcesse finali e dono propiziatorio

200€ a persona bevande incluse

info e prenotazioni 0165 831611 | www.hotelroyalegolf.com

