

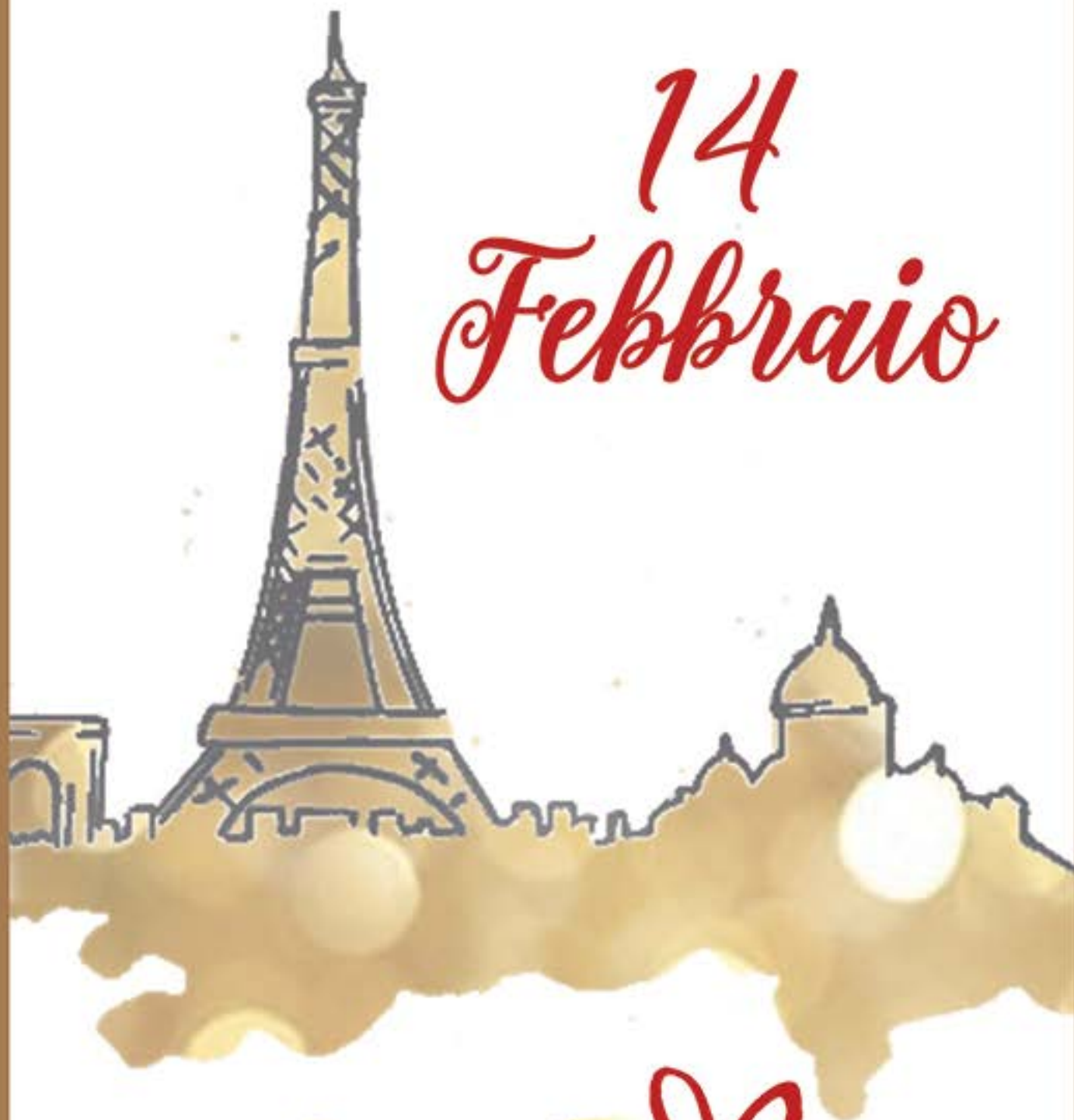


MICHELIN



Café Les Pailletes

*14
Febbraio*



Paris 

Menù di San Valentino

Cocktail di benvenuto al melograno

Antipasti

Tonno su aria di pomodoro

*Carpaccio di capesante su
spuma di patate affumicate con
gnocchetti di uovo*

Primo

*Ravioli ripieni di calamari
ai frutti di mare*

Secondo

*Spigola con croccante di 'nduja su
purea di topinambur*

Dessert

Passioni amorose

Abbinamento vino

MICHELIN

Café Les Pailletes

28 Febbraio

IL GUSTO
DELLE NAZIONI
ÖSTERREICH MENU



Cocktail di benvenuto

Antipasti

Terrina di capriolo e funghi con valeriana

Terrine von Reh mit Pilze und Vogel Salat

Zuppa di crescione con patate croccanti

Brunnenkressesuppe mit knusprigen Kartoffeln

Peperone ripieno di riso

Gefüllte Paprika mit Reis

Secondo

Gulash con medaglioni di Knödel

Gulasch mit Salvietten Knödel

Dessert

Torta Sacher

Sachertorte

Abbinamento vino

50