

MENU REPERTORIO CUCINA FRANCESE AUTUNNALE  
CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI.  
WWW.LACENAPERFETTA.COM



**V:** VEGETARIANO    **VsR:** VEGETARIANO su RICHIESTA

**RcT:** RACCOMANDATO con TARTUFO    **PR:** PIATTO RACOMANDATO

**SG:** SENZA GLUTINE    **SGsR:** SENZA GLUTINE su RICHIESTA

In caso di persone intollerante o allergiche al glutine, il menu completo potrebbe essere cucinato senza glutine per tutti gli ospiti. Poiché i prodotti senza glutine costano il doppio rispetto a un prodotto "normale", ci sarà un aumento di prezzo.

**SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE**

•

Il consumo di prodotti crudi o poco cotti  
può causare malattie alimentari.

•

Per tutti i menu, alcuni piatti possono  
essere serviti in stile conviviale.

•

Configurazioni e prezzi alla fine del Pdf.

Pdf cena romantica e menù bambino fino a 10 anni su richiesta.

## ENTRÉES-ANTIPASTI

Soupe de moules aux pistils de safran  
Zuppa di cozze allo zafferano puro in stimmi



3 hors d'œuvres de saison dans le style bistrot o brasserie  
Tris parigino: 3 tipici hors d'œuvres di stagione  
nello stile bistrot o brasserie francese. VsR



Pâté de caille en croute de feuilletage aux cèpes  
Paté di quaglia in crosta con funghi porcini trifolati. RcT PR

## PLATS DE POISSONS-SECONDI DI PESCE

Il pesce è servito senza lisce ed è comprato dal mio pescivendolo di fiducia. Delle verdure di stagione accompagnano il pesce nel piatto o su piatto di portate. A secondo l'approvvigionamento del nostro fornitore alcuni pesci potrebbero non essere disponibili.

Choucroute de la mer sauce beurre blanc  
Crauti cucinati con assortimento di pesce e salsa burro bianco. PR



Truite meunière aux amandes dorées  
Trota alla mugnaia e mandorle dorate. SGsR



Maquereaux grillé sauce aux deux moutardes de Dijon  
Sgombro grigliato alle due senape di Digione

## PLATS DE VIANDES-SECONDI DI CARNE

La carne è comprata dai nostri macellai di fiducia in Valtellina ed è servita senza ossa. Tutti i secondi di carne sono serviti con delle verdure di stagione direttamente nel piatto oppure su piatto di portate.

### Coq au vin

Galletto al vino rosso. SGsR RcT PR

•

### Bœuf bourguignon

Manzo bourguignonne. SGsR RcT

•

### Fricassée de veau marengo en cocotte

Vitello alla marengo in cocotte di ghisa. SGsR RcT

## DESSERTS-DOLCI

### Clafoutis de saison à la crème d'amande

Clafoutis di stagione alla crema di mandorle

•

### Tarte des sœurs Tatin aux pommes

Tarte delle sorelle Tatin alle mele caramellate. SGsR PR

•

Profiterole avec crème chantilly à la gousse de vanille,  
sauce caramel salé ou chocolat

Profiterole alla panna montata e salsa caramello salato o cioccolato

MENU REPERTORIO CUCINA FRANCESE AUTUNNALE  
CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI.  
WWW.LACENAPERFETTA.COM

MENÙ 3 PORTATE	MENÙ 4 PORTATE	PORTATE SUPPLEMENTARI
68 €	78 €	Per l'insieme del tavolo e minimo 6 persone:
Minimo 10 persone	Minimo 10 persone	ANTIPASTO 15 € •
+ eventuale trasferta	+ eventuale trasferta	PRIMO 20 € •
Meno persone, chiedeteci un preventivo senza impegno.	Meno persone, chiedeteci un preventivo senza impegno.	SECONDO DI PESCE 28 € •
		SECONDO DI CARNE 25 € •
		DOLCE 10 €

Rimaniamo alla vostra intera disposizione  
per qualsiasi domanda o richiesta

Johann e Anna

[informazioni@lacenaperfetta.com](mailto:informazioni@lacenaperfetta.com)