

VENERDÌ 18 SETTEMBRE 2026 ORE 19.45

Benoit Ente

MENU

SELEZIONI DI FORMAGGI
in abbinamento a confetture fatte
in casa

BACCALÀ MANTECATO
con pane guttiau croccante

SPAGHETTONE
seppia cruda, porcini,
olio aromatizzato al prezzemolo

SALMONE IN AGRUME
con zucchine gialle e verdi

PESCHE SCIROPATE
panna, e scaglie di cioccolato

VENERDÌ 18 SETTEMBRE 2026 ORE 19.45

Benoit Ente

VINI

Benoit Ente
Bourgogne blanc 2010

Benoit Ente
Bourgogne blanc, Golden Jubilee 2011

Benoit Ente
Bourgogne blanc, Golden Jubilee 2014

Benoit Ente
Bourgogne blanc, Golden Jubilee 2017

Benoit Ente
Chassagne-Montrachet, Les Houillères 2016

Benoit Ente
Puligny-Montrachet, Nexe Flore 2016

Benoit Ente
Puligny-Montrachet 2017

Benoit Ente
Puligny-Montrachet, Clos de la Truffiere 2018

Benoit Ente
Puligny-Montrachet, Les Folatières-En la Richarde 2018