

GIOVEDÌ 25 GIUGNO 2026 ORE 19.45

Benoit Ente

MENU

VINI

SELEZIONI DI FORMAGGI

in abbinamento a confetture fatte in casa

Benoit Ente

Bourgogne blanc 2010

Benoit Ente

Bourgogne blanc, Golden Jubilee 2011

BACCALÀ MANTECATO

con pane guttiau croccante

Benoit Ente

Bourgogne blanc, Golden Jubilee 2014

Benoit Ente

Bourgogne blanc, Golden Jubilee 2017

SPAGHETTONE

seppia cruda, piselli, profumo di lime

Benoit Ente

Chassagne-Montrachet, Les Houillères 2016

Benoit Ente

Puligny-Montrachet, Nexé Flore 2016

SALMONE IN AGRUME

con zucchine gialle e verdi

Benoit Ente

Puligny-Montrachet 2017

Benoit Ente

Puligny-Montrachet, Les Folatières-En la Richarde 2018

PESCHE SCIROPATE

panna, e scaglie di cioccolato

Arnaud Ente

Bourgogne rouge, Grand Ordinaire 2010