



BISTROT

IL FOOD CONCEPT DI L'ARGENT SI BASA
SULLA RICERCA E LA SELEZIONE DI PRODOTTI
ESCLUSIVI E DI ESTREMA QUALITÀ
RENDENDO L'EXPERIENCE DELLO CHAMPAGNE
UN MOMENTO DI CONVIVIALITÀ E CONFRONTO
CON LA PROMESSA DI NON ESSERE MAI BANALI
NELLA SELEZIONE DEI PRODOTTI FUTURI.

VI LASCIAMO STUDIARE IL MENU SPERANDO
POSSIA TE APPREZZARE LE NOSTRE PROPOSTE.

A NEW
champagne
experience
MILANO

Menù

LA FORET

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE
SU TERRICCIO EDIBILE

20€

DE-JA-BOEU

CARPACCIO DI MANZO
CON SALSA TARTUFATA POMODORINI CONFIT
E CIALDA DI PECORINO

25€

SOUVENIR D'ENFANCE

MARITONNO CON SPUMA AL BURRO
E ACCIUGA DEL MENÙ ORO

25€

CAPRICE

SELEZIONE FORMAGGI *BY FORMAGNI*
CON COMPOSTE

32€

BOÏTE FERME'E

SELEZIONE DI CAVIALE
SECONDO LA DISPONIBILITÀ

36€



Menù

FLEUR DE TERRE

CARCIOFO CON RICOTTA AL TARTUFO
E GAMBERO ROSSO

20€

LE COR PLEIN

POLLAстра FARCITA CON ALBICOCCA, PINOLI E FOIE GRAS
CON RIDUZIONE DI FRUTTI ROSSI

28€

DIMANCHE

FARAONA CON FUNGHI E CASTAGNE
CON PURÈ DI ZUCCA

32€

Dolci

IL SORBETTO ARTIGIANALE ALLO CHAMPAGNE

12€

MINI SACHER

10€

CROSTATINA DELLA SETTIMANA

8€

I PRODOTTI POSSONO VARIARE
IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

