



### **Apéro**

Ferrari Brut, vin mousseux, Trento DOC, Italie

\*\*\*

### **Entrée**

Carpaccio di vitello con parmigiano e balsamico  
(Carpaccio de veau parmesan et balsamique)

Carpineto Farnito, Chardonnay Brut, Toscana, Italie 2020

\*\*\*

### **Potage**

Cappuccino al pomodoro  
(Cappuccino à la tomate)

\*\*\*

### **Pause Dégustation**

Tignanello, Antinori, Toscana, Italie 1999

\*\*\*

### **Plat principal**

Coniglio con olive e limone  
(Lapin braisé aux olives et citron)

Tenuta Monteti Caburnio, Toscana, Italie 2016

\*\*\*

### **Fromage**

Formaggio Québec con riduzione di Chianti  
(Fromage Québécois et réduction de chianti)

Mazzei Ser Lapo, Chianti Classico Riserva, Toscana, Italie 2019

\*\*\*

### **Dessert**

Tiramisu  
(Entremets chocolat et café au mascarpone)

\*\*\*

Café, thé ou infusion