



*Rosé pétillant RoZ'émoi Les Terres Burgondes
et vins Terre di Romagna*



*Beaujolais Blanc 2009 Domaine de Thulon, Lantignié
Sangiovese di Romagna 2009 Tratti d'Autore, Cantina Forlì-
Predappio*

*Viognier du Château de Lachassagne 2009
Sangiovese di Romagna 2009 Barone Bartholomeo, Cantina
Cesena*

*Cru Brouilly cuvée vieilles vignes 2009, Château Moulin Favre
St Etienne la Varenne*

*Font'enea Albana di Romagna DOCG Passito 2005, Campo del
sole, Bertinoro*

Eau minérale naturelle

Eau Puit Saint Georges Source Parot

Café

CONRAD

BRUSSELS

Mardi, 9 Novembre 2010

Yves Rivoiron, Isabelle Comerro, « Marietta » Casa Artusi

« Mise en bouche »



Romain Barthe

*Compressé de crabes et écrevisses sur un Parmentier aux zestes de
citrons verts et pommes, gelée de vanille et pâte de citron confit avec
l'huile vierge de sésame et vinaigre de citron de l'Huilerie Beaujolaise*

Andréa Ravida, Claudio di Bernardo, Federico Tonetti

*Gâteau de courge et amandes avec fondue de
fromage de "Fossa" et Mora romagnole croquante*

André Chouvin

*Cannelloni de Foie Gras au Chocolat Epicé,
Pépites du Beaujolais et salade d'Automne*

Andréa Ravida, Claudio di Bernardo, Federico Tonetti

*Lasagnettes ouvertes gratinées au Squaquerone, crème de Pecorino doux,
épinards de montage et truffe de Romagne*

Davy Tissot

*Noisette de chevreuil au lard paysan, mousseline de courge Butternut, jus
aux senteurs de Tonka avec l'huile vierge de noisettes sauvages et*

vinaigre de coing de l'huilerie Beaujolaise

Guy Lassausaie

*Poire de Chasselay pochée au miel, cassis et Beaujolais, cône glacé au pain
d'épices et jus de cuisson réduit au Séchouan*



Frédéric Gonzales

Mignardises