



7 gennaio 2015

**“La cucina toscana di mare incontra
la tradizione valdostana per i 40 anni dell'Hermitage”
HERMITAGE HOTEL & SPA, Breuil - Cervinia (AO)**

C'è tutta la maestria e l'arte culinaria italiana in questa cena a 4 mani che segna l'inizio dell'edizione 2015 del Festival gastronomico di Relais & Châteaux. Nella calda atmosfera di charme dell'Hermitage Hotel & Spa, gli Chef Roberto Pession e Cristian Cattozzo daranno vita al perfetto connubio tra la cucina toscana e i profumi valdostani. La cena sarà preceduta da un aperitivo davanti al caminetto con Champagne Pommery.

Il menu degustazione della serata prevede:

Amuse Bouche

Millefoglie di salmone affumicato, cipolla di Certaldo alla granatina, tartare di cetrioli su zuppetta di melone e lemon gras (Gallia Palace)

I classici “pici” senesi alla Norcina (Gallia Palace)

Carré di agnello in crosta di sesamo, menta e soufflé di topinambur (Hermitage)

Nutella & Philadelphia (Gallia Palace)

Crème brûlée con salsa all'arancio caramellato (Hermitage)

