



In collaborazione con



**Ristorante Carignano del Grand Hotel Sitea**  
**Venerdì 15 maggio alle ore 21.00**

## **A TAVOLA CON MAIGRET.....ospite d'onore** **“John Simenon”**

### **Paté de Fois Gras su pane tostato**

*“Durante il suo ultimo pranzo in albergo Maigret aveva ordinato tartufi “truffes en serviette et foie gras ...”*

*“Il Pazzo di Bergerac” marzo 1932 – Hotel de France*

\*\*

### **Quiche Lorraine**

*“La signora Maigret aveva fatto la quiche, e l'intera casa profumava.”*

*“Maigret e la Casa dei Fiamminghi” - gennaio, 1932 Cap d'Antibes “Les Roches-Grises”*

\*\*

### **Zuppa di cipolle gratinata (soupe gratinée aux oignons)**

*Maigret aveva fumato così tanto che gli si era infiammata la gola, e pensava di proporre a Janvier, una volta spediti in gattabuia i tre uomini, di andare a mangiare da qualche parte una zuppa di cipolle.*

*Maigret e la Giovane Morta - gennaio, 1954 Lakeville*

*Connecticut "Shadow Rock Farm"*

\*\*

### **Navarin printanier (arrosto di agnello con erbette)**

*“Il piatto del giorno era Navarin printanier, scritto con il gesso sul muro.”*

*“Félicie” - maggio, 1942 La-Faute-sur-Mer – Vandea*

\*\*

### **Crème au citron**

*“La signora M. disse che aveva fatto una ‘crème au citron’ per Maigret...”*

*“Il Pazzo di Bergerac” marzo, 1932 La Rochelle Hôtel de France*

\*\*

### **Liquore Calvados**

*“La moglie di Catroux. In apparenza una vecchia signora. Portò a Maigret un calvados”*

*“Maigret e il ministro” agosto 1954. Lakeville -*

*Connecticut Shadow Rock Farm*

**Ataj Piemonte doc Chardonnay 2007 Cascina Castlet**  
**Litina Barbera d'Asti doc superiore 2005 Cascina Castlet**  
**Moscato d'Asti docg 2008 Cascina Castlet**

*Serata Conviviale a euro 58.00 per persona vini inclusi in abbinamento*

*\*\*gradita la prenotazione*