



Aragosta, caviale e tartufo: il menù della cena tra Macron e Trump a Versailles

Descrizione

(Adnkronos) La cena di Aragosta e caviale per l'antipasto, tartufo per il piatto principale e un classico dessert al cioccolato per chiudere la serata. All'alta cucina francese il menu della cena che il presidente francese, Emmanuel Macron, ha offerto ieri sera a Donald Trump nelle sale della reggia di Versailles, evento che ha concluso la missione francese del tycoon.

Secondo quanto reso noto dalla Casa Bianca, la cena curata dallo chef Alain Ducasse si è aperta con asparagi bianchi serviti con aragosta e caviale, seguiti da pollo arrosto al tartufo in realtà accompagnato da patate al formaggio Comté, uno dei formaggi francesi più rinomati al mondo.

Il contorno richiama il tradizionale gratin dauphinois, uno dei piatti simbolo della cucina francese: sottili fette di patate cotte al forno con aglio, latte e panna in una pirofila imburata, generalmente arricchite con formaggi come Gruyère o Emmental. Nel menu di Versailles la preparazione è stata proposta con l'aggiunta di Comté. Per dessert è stato servito un tortino caldo al cioccolato accompagnata da gelato alla vaniglia.

Nel corso della cena è stato firmato l'accordo con tra Usa e Iran per porre fine alla guerra. Non è stato facile, ha detto il tycoon, come si vede nel filmato condiviso sui social dal presidente francese. È una cosa storica. Bravo, dice Macron, aggiungendo Good job, great job, Ottimo lavoro, prima dell'applauso finale.

La

internazionale/esteri

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Giugno 18, 2026

Autore

redazione

default watermark