Aragosta, caviale e tartufo: il menÃ¹ della cena tra Macron e Trump a Versailles

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Aragosta e caviale per lâ??antipasto, tartufo per il piatto principale e un classico dessert al cioccolato per chiudere la serata. Ã? allâ??insegna dellâ??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 â?? curata dallo chef Alain Ducasse â?? si Ã¨ aperta con asparagi bianchi serviti con aragosta e caviale, seguiti da pollo arrosto al tartufo â?? in realtÃ faraona secondo alcuni media francesi â?? accompagnato da patate al formaggio ComtÃ©, uno dei formaggi francesi piÃ¹ rinomati al mondo.

Il contorno richiama il tradizionale â??gratin dauphinoisâ??, uno dei piatti simbolo della cucina francese: sottili fette di patate cotte al forno con aglio, latte e panna in una pirofila imburrata, generalmente arricchite con formaggi come GruyÃ¨re o Emmental. Nel menu di Versailles la preparazione Ã¨ stata proposta con lâ??aggiunta di ComtÃ©. Per dessert Ã¨ stato servito un tortino caldo al cioccolato accompagnata da gelato alla vaniglia.

Nel corso della cena Ã¨ stato firmato lâ??accordo con tra Usa e Iran per porre fine alla guerra. â??Non Ã¨ stato facileâ?•, ha detto il tycoon, come si vede nel filmato condiviso sui social dal presidente francese. â??Eâ?? una cosa storica. Bravoâ?•, dice Macron, aggiungendo â??Good gob, great jobâ?•, â??Ottimo lavoroâ?•, prima dellâ??applauso finale.

â??

internazionale/esteri

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Giugno 18, 2026
Autore
redazione

default watermark