

MENU SIDACTION

Vendredi 2 décembre 2022

Le Premier

•
**Menu Signature par
les Maîtres Cuisiniers de France :**

Jean-Christian Dumonet, restaurant Joséphine Chez Dumonet
Christian Têtedoie, MOF 1996 et Président des Maîtres Cuisiniers de France
restaurant Têtedoie, 1 étoile au Guide Michelin et 1 étoile verte
Jean-Philippe Gheysens, chef privé "Repas à Faire"
Vianney Lecocq, enseignant formateur à FERRANDI Paris
Romain Gicquel, restaurant «La ferme de Voisins»

Cocktail Sidaction

créé par Victor Delpierre, Champion du Monde 2013 Coffee in good spirits

Morilles farcies
par Jean-Christian Dumonet

-

Flan d'herbes, poêlée d'escargots, sucrine et ail rose
par Christian Têtedoie

Corolle de Saint-Jacques, poireaux et beurre de champagne
par Jean-Philippe Gheysens

-

Pigeon en deux cuissons, mille-feuille de céleri et betterave
par Vianney Lecocq

Plateau de fromages affinés

Dôme de chocolat blanc, opalys mangue, marron
par Romain Gicquel

•

Accords mets et vins
de la Maison Edonis & Champagne Nicolas Feuillatte

•