

## Soirée BTS 1<sup>ère</sup> année du Mercredi 07 mars 2018

Menu à 30€ TTC par personne (nourriture et boissons comprises)

### Soirée « LA CUISINE DES GRANDS CHEFS »

#### *Apéritif du Jour et ses Amuses Bouche*

Rillettes de sardines au whisky & crémeux de choux fleur

(Anne-Sophie PIC)

\* \* \* \*

#### *Mise en Bouche*

Crème citron et ciboulette enveloppée de son saumon fumé sur son croustillant

(Ghislaine ARABIAN)

\* \* \* \*

#### *Entrée*

Œuf coulant pané à la noisette sur légumes printanier et citron confit

(Christophe GIRARDOT)

\* \* \* \*

#### *Plat*

Lapin à La Royale et purée « Robuchon »

(Joël ROBUCHON)

\* \* \* \*

#### *Buffet de Desserts*

Tartelettes aux myrtilles, crème chiboust au citron (Philippe ETCHEBEST)

Paris Brest (Pierre HERMÉ)

Tarte au citron meringuée (Philippe CONSTICINI)

Bavarois au fruit de la passion (Yves THURIÈS)

\* \* \* \*

Café ou Thé ou Infusions

Vins et Boissons comprises