



DÉROULÉ DE LA SOIRÉE & MENU

19H00

COCKTAIL ET VISITE DE L'EXPOSITION

19H45

PRISE DE PAROLE DE L'ARTISTE

20H30

DÎNER

MENU DÉGUSTATION

CRÉÉ PAR LE CHEF PIERRE CHOMET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE LOUIS PÈRE & FILS

CHAMPAGNE DE LA MAISON HENRIOT

22H00-2H00

DJ SET BY @BANGAGEO_

M E N U

AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS, RÉDUCTION DE PORTO, ÉMULSION DE
PARMESAN

CAVIAR, ÉMULSION POMMES DE TERRE
TOM KHA KAI

ENTRÉE

TARTARE DE SAINT-JACQUES, AGRUMES

VÉGÉTARIEN : SALADE DE COURGE, MIEL,
CHÈVRE ET QUINOA

PLAT

MÉDAILLON DE VEAU BRAISÉ,
RIZ CROUSTILLANT, ASPERGES BLANCHES DES LANDES,
HIBISCUS

VÉGÉTARIEN : CURRY VERT, LÉGUMES

DESSERT

FENOUIL CROQUANT, GLACE YAOUR, TUILE ANETH