



CHALET DES ÎLES

- DÉROULÉ DE LA SOIRÉE -

19H00

COCKTAIL ET VISITE DE L'EXPOSITION
EN PRÉSENCE DE L'ARTISTE

20H30

DÎNER
MENU DÉGUSTATION 160€
CRÉÉ PAR LE CHEF PIERRE CHOMET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE LOUIS PÈRE & FILS
CHAMPAGNE DE LA MAISON HENRIOT

22H00-2H00

DJ SET BY [@BANGAGEO_](#)

- MENU -

BY PIERRE CHOMET

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 YAOURT, TUILE ANETH

POUR TOUTE RÉSERVATION, SCANNEZ-MOI



CONTACT : alix.starkman@artdinner.fr | +33 (0)6 19 73 44 14