

FERRANDI
PARIS

*Dîner de gala
« Chefs Solidaires »*

*Sous le haut patronnage de Line Renaud, vice-présidente de Sidaction,
Bruno de Monte, directeur de FERRANDI Paris.
En hommage à Pierre Bergé.*



Mardi 3 octobre 2017

une école de la



Menu Signature :

*Romain Gicquel, Maître Cuisinier de France,
Restaurant La Ferme de Voisins,*

Victor Delpierre, Champion du Monde de Barista Cocktail 2013,

Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde 2000

&

*les étudiants et enseignants formateurs de
FERRANDI Paris campus de Jouy-en-Josas*

Nous remercions nos partenaires :



MENU

Cocktail apéritif
White Lady by Combier

♦
Ceviche de daurade aux parfums de coriandre,
avocat et oignon de Roscoff
Mosel - Saar - Riesling Wiltinger 2015 Van Volxem

♦
L'œuf à 63 degrés,
nuage de vieux comté et noisettes torréfiées
Jerez 'Classic' Rey Fernando di castilla

♦
Le bar au Champagne,
céleri et mimolette
Champagne Blanc de Blancs,
Grand cru Chouilly Extra brut AR. Lenoble, Magnum

♦
Filet de bœuf fumé au foin,
maïs frais et boutons de girolles sautés
Côte-Rôtie 2010 Domaine Jean-Paul Jamet

♦
Entremet Opalys,
mangue et son biscuit pistache
Cocktail dessert
Orangette by Combier



Sidaction

ENSEMBLE CONTRE LE SIDA