

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.*



Mercredi 4 octobre 2017

une école de la



Menu Signature :

*Christian Têtedoie, Meilleur Ouvrier de France 1996,
Président des Maîtres Cuisiniers de France,
Restaurant Têtedoie, une étoile au Guide Michelin*

&

*les étudiants et enseignants formateurs de
FERRANDI Paris campus de Paris*

Nous remercions nos partenaires :



MENU

Raviole de foie gras
Bouillon de bœuf parfumé & truffes
Champagne Ruinart Brut

♦

Ecrevisses justes saisies, Palet de butternut,
Risotto et pickles, Sucrs d'écrevisses anisés
Alsace - AOP Riesling Maison Pierre Sparr 'Cuvée Sol Grès' 2015

♦

Lotte de petit bateau, Algue Nori,
Topinambour, Carotte
Bourgogne - AOP Chablis Domaine du Château de Fleys 'Le clos du château' 2015

♦

Pigeon cuit sur coffre, Haricots beurre, Pois Gourmands et Girolles en fricassée,
Cèpes cru en tranche fine et huile de verveine, Jus de pigeon
Bordeaux - AOP Saint-Emilion Grand cru Château Cantenac Millésime 2015

♦

Comté affiné 24 mois
Jura - AOP Côtes du Jura Maison Henri Maire Cuvée Tradition 2014

♦

Sablé Sarrasin, Pommes coing
Crème légère aux marrons
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut

♦

Mignardises



Sidaction
ENSEMBLE CONTRE LE SIDA