

FERRANDI
PARIS

*Déjeuner de prestige
« 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.*



Jeudi 5 octobre 2017

une école de la



Menu Signature :

Jean-François Girardin, Meilleur Ouvrier de France 1993

&

*les étudiants et enseignants formateurs de
FERRANDI Paris campus de Saint-Gratien*

Nous remercions nos partenaires :



MENU

Raviole de foie gras au bouillon de poule légèrement beurrée et crémée



*Pavé de bar juste cuit, jus acidulé et miel d'Urzy,
céleri et pommes clochardes*



*Noisette d'agneau contisée à l'anchois, pastilla d'épaule confite, violet en barigoule,
Tomate confite aux cinq épices et caviar d'aubergine, jus corsé*



Saint-marcellin, travaillé comme à Lyon



*Crème de citron vert, gelée de citron jaune,
Crumble au naturel Feuille de meringue citronnée*



*Mignardises
Choux caramel beurre salé, Tiramisu café & Tartelettes ananas*



Sidaction
ENSEMBLE CONTRE LE SIDA