

Dîner des Chefs

Orchestré par les chefs de La Maison Pinturault :
Mathieu Canguilhem, Théophile Faucher
et Jean-Rémi Caillon.

Laissez-vous séduire par un menu dans lequel
chaque plat met en lumière le visage inexploré
d'une cuisine de montagne.

Mathieu CANGUILHEM | Chef de Cuisine
de La Table de Mon Grand-Père
Théophile FAUCHER | Chef Pâtissier exécutif
Jean-Rémi CAILLON | Chef de Cuisine exécutif



Menu

Amuse-Bouche

Truite fumée, tacos brocolis et wasabi

Entrée

Escargots et grenouilles, persillade aux bourgeons de sapin

Poisson

Ombre chevalier, haricot et menthe, sauce Apremont

Viande

Bœuf, chimichuri de montagne, épeautre à la moelle

Fromage

Tamié, tartifles, champignons et miel de genièvre

Dessert

Mirabelles, noisettes et sorbet au mélilot

65€ / pers.

