

Diners de Chefs

Au Restaurant l'Amandier de Mougins

Mardi 5 Décembre 2017

100 € par personne boissons incluses

Apéritif - Didier CHOUTEAU – l'Amandier de Mougins

Pain Bagnat
Bonbon de Scampi
Ballotin de Crabe

Amuse Bouche - Christian MORISSET – Le Figuier Saint-Esprit

Noix de St Jacques, Pommes de Terre Confit à la Purée d'Ail noir
Crème de Haddock

Entrée- David VAQUE – Le Bistrot Gourmand

Marbré de Foie Gras

Mer - Nicolas DECHERCHI – Paloma

Filet de Rouget Barbet, Velouté Potimarron, Châtaignes
Salsifis et Huile de Noisette

Terre - Noël MANTEL – Table 22 & Didier CHOUTEAU – l'Amandier de Mougins

Râble de Lapereau façon Porchetta
Choux Farci, Polenta lard de Colonnata, légumes oubliés, Jus au Romarin

Desserts - Dennis FETISSON – La Place de Mougins

Agrumes et Chocolat
Mignardises
&
Macarons