



Un Dîner pour **l'Espoir**, Mercredi 16 juillet 2025

Avec l'Association Vaincre les maladies lysosomale



« MENU GASTRONOMIQUE EN 5 TEMPS » *by Christophe Ribeyron*



1.

Cromesquis de pomme de terre Agatha

Chapelure panko, skyr, betterave cuite au sel, pickles de graines de moutarde, gomasio

— *Une entrée croustillante et végétale, entre douceur lactée et fraîcheur acidulée*

2.

Œuf parfait bio

Déclinaison de maïs, jus corsé, noisettes grillées

— *Entre onctuosité et croquant, une composition céréalière et gourmande*

3.

Tataki de thon de Méditerranée

Hummus, carotte, tahini, chips de socca, grenade fraîche, huile d'olive du domaine

— *Saveurs franches et textures contrastées aux accents méditerranéens*

4.

Bœuf Angus confit et effiloché

Jus réduit, mousseline au basilic, fleur de courgette

— *Tendresse, profondeur et fraîcheur herbacée en équilibre*

5.

Financier aux amandes

Crèmeux abricot, mousse pistache, fleur d'oranger

— *Une finale douce et parfumée aux notes estivales*