# 50 ÉTOILES À LA TABLE DU RESTAURANT

## JEUDI 21 NOVEMBRE

Huître plate de cancale
gel de caviar sibérian

Lobe de foie gras au sauternes
chutney de coing et poire rôtie

Belle saint-jacques
de la baie de somme
"effet mer"

Filet de veau fermier
parmentier à l'andouille de Serge Lemarié, champignons des sous-bois, jus corsé à la badiane et réglisse

Assiette de 3 fromages affinés
de Xavier Thuriet, MOF Fromager

Surprise de Vincent Guerlais

Vin & café compris

## Menu élaboré et présenté par

**Serge LEMARIÉ**, MOF Charcutier
**Franck DÉPÉRIERS**, MOF Boulanger
**Vincent GUERLAIS**, Chocolatier, Président de l'association « Relais Dessert International »
**Christian VAUDOIS**, DTN de la FFCA
**Philippe VÉTELÉ**, 2 étoiles au Michelin
**Nicolas DUVAL**, Chef du restaurant

# 50 ÉTOILES À LA TABLE DU RESTAURANT

## JEUDI 21 NOVEMBRE

Huître plate de cancale
gel de caviar sibérian

Lobe de foie gras au sauternes
chutney de coing et poire rôtie

Belle saint-jacques
de la baie de somme
"effet mer"

Filet de veau fermier
parmentier à l'andouille de Serge Lemarié, champignons des sous-bois, jus corsé à la badiane et réglisse

Assiette de 3 fromages affinés
de Xavier Thuriet, MOF Fromager

Surprise de Vincent Guerlais

Vin & café compris

## Menu élaboré et présenté par

**Serge LEMARIÉ**, MOF Charcutier
**Franck DÉPÉRIERS**, MOF Boulanger
**Vincent GUERLAIS**, Chocolatier, Président de l'association « Relais Dessert International »
**Christian VAUDOIS**, DTN de la FFCA
**Philippe VÉTELÉ**, 2 étoiles au Michelin
**Nicolas DUVAL**, Chef du restaurant