

LES MENUS COMPLICES

Avec la participation des élèves de MÉDÉRIC,
l'école hôtelière de Paris membre du Collège Culinaire de France

M1

FERMENTO PIZZA
Santo Scuderi

X

Frédérique Triquet
SAISONS

AU MENU

Pizza Padellino,
épinards, stracciatella, crème d'ail
et champignons

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
Maison Argentin

M2

COIN OP TABLE
Yilin et Thomas Mamai

X

Edouard Chouteau
LA LAITERIE

AU MENU

Brochette de volaille du Gâtinais
façon taïwanaise,
chicorée, endive et hareng

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
JC David
Ferme de l'Orée de Milly

M3

LA RESIDENCE
Haitman Karajay

X

Alix Pons-Bellegarde
TABLE 42

AU MENU

Oignon rôti
déglaçé au vinaigre de Kvass,
crème infusée au thé fermenté, nuage
de pita de Kalamata, épices,
sel de navet et garum

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
Maison Emile Auté

M4

KALIMERA
Iorgos Kalakos

X

Loïc Lourmière
LA BISE

AU MENU

Brochette de poulet marinée,
pita, houmous et ketchup
de potimarron

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
Maison Argentin

M5

SOLINA
Giovanni Marandola

X

Alexandre Boudriaux
LES BOCAUX DE FRANCE

AU MENU

Raviole ricotta brebis et boudin
noir, piment d'Espelette, crème d'ail,
pecorino et herbes fraîches
Tiramisu, biscuit noix et brunoise
torréfiés

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
Les boccoux de France
Le Moulin de la vie Contée

M6

CHANGO
Fermin Juarez

X

Hugo Lafont
HÜTHOPI

AU MENU

Pièce de bœuf argentine,
patate douce rotie laquage
chimichurri, espuma chimichurri et
pesto persil origan

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
Maison Argentin

M7

CH'TI GROUND
Aliki Ribas / Paul Laplace

x
Julien Serri

AU MENU
 Hot-dog à la française,
*pain parisien, saucisse du Tarn,
 chou au sésame de l'Est
 et condiments Corse*

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
 Maison Montalet
 O Mâ ! Gourmandises

M8

LA KANTOCHE
Lisa Jaouen

x
Lucas Felzine

AU MENU
 Mini rolls de bœuf
 effiloché à l'asiatique,
 condiment épicé

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
 Terre Exotique
 Epices Shira

M9

CHAMPS-LIBRES
Esteban Buatier

x
Blandine Paris
 REFETORIO

AU MENU
 La Belle France,
*betterave jaune, quinoa persillé et
 sauce aigre douce - Cannelloni de
 butternut, maquereau fumé et dukkah
 de sarrasin*
 Pomme farcie,
noisettes torrifiées et mélisse

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
 Laiterie de Paris
 Epices Shira
 Weshgrow
 Il était une graine
 Pirate Cannerie
 Graine de Breton

M10

BURNING NAAN
**Shamim Victor / Renaud
 Ramamourty**

x
Peio Nesi / Charles Guillou

AU MENU
 Naan aux algues,
*bourguignon de poisson herbes
 fraîches*
 Naan sésame noir,
brebis, miel et agrume

PRODUCTEURS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
 Beñat Fromager
 Apis Mellona
 Maison Sebi



Pour déguster votre menu

Venez récupérer vos verres & Georgettes
 au point signalé sur le plan

