



La Table Gourmande de *Chez Mamie Lise*

Prix: 58€ par personne

Une coupe de champagne offerte en guise de bienvenue

Mamie Lise nous confiait souvent:

*Cuisiner, c'est l'art le plus beau et le plus complet. Il engage nos cinq sens, plus un...
Le besoin de donner le meilleur de nous-même, d'avoir les bons ingrédients, du palais, du
cœur et des amis pour partager...*

Le Dimanche 28 Août à partir de 19h

Le Menu



*Quatre Plats, Deux Chefs
Eric Stephan
&
Sébastien Bontour*

AMUSE-BOUCHE

La Tasse de Chez Mamie Lise, filet de Maquereau en tartare infusé à l'huile d'olive citronnée, pomme Granny Smith et kiwi, gel citron-menthe, crumble au wakamé et son sorbet concombre-estragon

ENTRÉE

La Pastèque légèrement fruitée et glacée, tartare de tomates en déclinaison au shiso vert et pourpre, poudre d'huile d'olive, gambas juste cuites au naturel et son sorbet balsamique

PLAT

Dos de Cabillaud cuit à basse température, jus réduit au «Crémant de Savoie» parfumé aux agrumes et son râpé de gingembre frais, condiments du Soleil d'ici et d'ailleurs

DESSERT

La Verrine Gourmande de Chez Mamie Lise aux senteurs estivales, abricot & basilic, tomate confite et son granité en toute subtilité



Chaque mois Sébastien Bontour vous propose une soirée gourmande avec des chefs emblématiques.

Sur réservation Uniquement au: 04 50 45 41 18

