



---

**SOIRÉE DE GALA**  
12 AVRIL 2016  
**DÎNER DES CHEFS**

---

Apéritif / Champagne Veuve Clicquot  
Chartreuse / cocktail et digestif  
Jean-François Quénard / Savoie  
Jean-Noël et Thomas Blard / Savoie  
Brice Omont / Savoie  
Jean-Laurent Vacheron / Loire  
Christophe Roumier / Bourgogne  
Anselme Selosse / Champagne  
Rémi Pédreno / Languedoc  
Alain Graillot / Rhône  
Jean-Louis Trapet / Bourgogne  
Vincent Dureuil Janthial / Bourgogne  
Jean-Michel Gerin / Rhône  
Thierry Germain / Loire

**JEAN SULPICE \*\* & ÉDOUARD LOUBET \*\***  
**VOUS ACCUEILLENT DANS LA CUISINE**  
**DE THIERRY VAN RILLAER / CHEF CLUB MED**

Cresson Caviar Petrossian  
Pizza à la truffe

—  
**ROMUALD FASSET \* / MOF**  
**JOSELIN JEANBLANC / CHEF PASHMINA**  
Pâté en croûte de volaille de la Cour d'Armoise  
aux morilles et vin jaune, cornichons des bois

—  
**CYRIL ATTRAZIC \***  
Nouilles de cèleri, champignons du massif  
et émulsion à la livèche

—  
**JEAN SULPICE \*\***  
Truite Fario, lait de sapin

—  
**ÉRIC SAMSON**  
Fricassée d'escargots à l'ail des ours,  
crèmeux de chèvre frais et pignons torréfiés

—  
**JÉRÉMY GILLON \***  
Poitrine de veau braisé  
Jus à l'asperule odorante, chlorophylle  
de chénopode Bon-Henry, asperges vertes

—  
**BERNARD MURE-RAVAUD / MOF**  
**CHAMPION DU MONDE DES FROMAGES 2007**  
Les Alpagnes

—  
**SÉBASTIEN BOUILLET**  
**RELAIS DES DESSERTS / LYON / TOKYO**  
Assortiment de desserts