

Grande Tablée

Dim 24 septembre 2017 / MIN de Grenoble / 15€



MENU 1 - Olivier Raneri / Maria Rodriguez

PLAT / Olivier Raneri > Filet de Truite du Vercors, sauce Chartreuse et noix, gratin dauphinois
DESSERT / Maria Rodriguez > Crème brûlée à la fève de Tonka et pommes sautées

MENU 2 - Ali Rammal / Dorian Gravey

PLAT / Ali Rammal > Boeuf d'ici façon "Kebbé bil saniyeh", accompagnement du chef
DESSERT / Dorian Gravey > Comme une tarte à la figue

MENU 3 - Herve Duquesne / Pierre Wendling

PLAT / Hervé Duquesne > Filet d'omble chevalier snacké, garniture à la grenobloise et au safran, mousseline de butternut, chèvre frais, sauce vierge
DESSERT / Pierre Wendling > Tarte aux noix

MENU 4 - Jerome Dauphin / Thierry Court

PLAT / Jérôme Dauphin > Épaule de veau confite 7h sur coque de noix, farce noix/moutarde/safran, émulsion "petit matheysin" et légumes de saison
DESSERT / Thierry Court > Grenoisine en pain perdu, poire rôtie et mousse de sureau

MENU 5 - Cyrille Cassagne / Alexandre Aymard

PLAT / Cyrille Cassagne > Ballotine de poulet fermier farcie aux noix et giroles, crème de giroles au vin de pissenlit, purée de courge au cumin, échalotes confites et navets glacés
DESSERT / Alexandre Aymard > Tarte aux pommes du chef

MENU 6 - Tony Bousquet / Alexandre Zdankevitch

PLAT / Tony Bousquet > Filet de boeuf cuit à 42°C sur des graines de café torréfiées, déclinaison de textures légumières
DESSERT / Alexandre Zdankevitch > Poire / caramel / chocolat

MENU 7 - Edouard Thoureau / Sonia Martinez

PLAT / Edouard Thoureau > Agneau d'alpage de 7h, jus aux herbes de montagne, légumes de saison rôtis, croquette du chef
DESSERT / Sonia Martinez > Gâteau aux noix, compote de poires vanillées, fruits de saison, sauce caramel

MENU 8 (végétarien) - Florian Poyet / Christine Jeantet

PLAT (VÉGÉTARIEN) / Florian Poyet > Frégotat crémeux au safran d'ici, navet bio et carottes fanes
DESSERT / Christine Jeantet > Biscuit moelleux au miel de châtaignier, compotée de poire, mousse fromage blanc, écume Chartreuse et nougatine au grué de cacao

MENU ENFANT 10 € - Cuisiné par Mickael Bokis

PLAT / Filet de truite, crème de betterave verveine, écrasée de pommes de terre, crudités, basilic thaï, citron vert
DESSERT / Brownie aux noix, fruits rouges et crème anglaise au thé chaï

Tous les Menus incluent 1 boisson (vin, jus de fruit, eau). Uniquement jus de fruit / eau pour les enfants.

UNIQUEMENT EN PRÉVENTES SUR WWW.ISEREFoodFESTIVAL.FR