





Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage d'Île de France

Paris, le 11 juin 2021

#### MENU

Diner d'inauguration

Sous le patronage de Son Excellence Monsieur Luis Fernando Serra Ambassadeur du Brésil en France

#### APÉRITIF

Pão de queijo/caviar Rova de Madagascar Pâte en croûte à partager Caipirinha

### ENTRÉE EN 2 ACTES

Asperges vertes / noisettes / sabayon à l'huile d'olive Betterave/ anguille / sauce pimenta biquinho DOC Sicilia Bianco Serra Ferdinandea 2019

## PLAT EN 3 ACTES

Turbot / courgettes jaunes sautées

IGP Côtes Catalanes « Lais », Olivier Pithon 2018

Coquelet/crème d'ail rose
pommes de terre en mille-feuilles rôties

Coteaux d'Aix en Provence, Domaine Vallon des Glauges 2019
Poitrine de porc / mousseline de céleri fumé

Saumur-Champigny « Terres Rouges », Domaine Arnaud Lambert 2019

PRÉ DESSERT Selon arrivage de fruits et légumes

# DESSERT EN 3 ACTES

Pudim (crème caramel brésilienne addictive)
Caramel de café et crème parfumée à la fève tonka
Pavlova fraises/rhubarbe
Bière Blanche au Jasmin « Kama », Brasserie la Débauche

RESTAURANT NOSSO 22 Promenade Claude Lévi-Strauss, 75013 Paris

> CHEF ET PROPRIÉTAIRE Alessandra Montagne

CHEF SOMMELIER Aurélien Gil-Artagnan Ancien Chef Sommelier de la Réserve Paris

Un grand merci à Rova Caviar de Madagascar et aux vins de la Famille Oddo















































