

Dîner de GALA ANC

Lycée de Chamalières

Dimanche 12 Mars 2023 à 19H30



*A l'apéritif, découverte de l'Auvergne au travers des bouchées
Champagne Fleury*

Pour se mettre en bouche

Comme un maki

L'omble chevalier fumé au foin

Le foie gras de Limagne, légumes croquants

Houmous et crackers aux pois blonds de la Planèze d'Henri Boumiol

Accord mets et vin d'Auvergne

La morille, le ris de veau des monts du Velay

Jus de veau corsé, premières asperges, écume de cantal

Accord mets et vin d'Auvergne

Le pigeon Excellence Mièral

Le suprême basse température, les cuisses en tourte chaude d'épeautre

Condiment orange – genièvre et légumes

Accord mets et vin d'Auvergne

Le gaperon et la farine de châtaigne comme un mystère, ail noir de Billom et jus d'herbes

Accord mets et vin d'Auvergne

La pomme de Marsat et le miel de chez Sylvain Thomas en textures variées

Alvéoles croustillantes, sablé Pollen

Le birlou Auvergnat

Mignardises et café

La verveine et la menthe de la maison Genestine