



# La Tablée des Chefs

5<sup>ème</sup> édition – Jeudi 9 décembre 2021



## PROGRAMME DE LA SOIRÉE

**19h30**

Accueil des convives  
Début de la tombola  
Apéritif & amuse-bouches au plateau

**20h15**

Dîner, discours et animations  
Arnaud Faye pour interpréter l'entrée  
Christophe Hay pour signer le plat  
Xavier Thuret pour réinventer le fromage  
Laurent André pour vous régaler du dessert

**23h**

Service du café et mignardises

**23h30**

Fin de la soirée  
Remise des sacs cadeaux

# MENU

## AMUSE-BOUCHES

Laurent André,

Chef, Café de la Paix de l'InterContinental Paris le Grand

**Roulé de carotte, crabe au corail d'oursin, tarama d'œuf Tobiko**

**Compotée de viande des Grisons en millefeuille, moutarde à l'ancienne**

**Fine tranche de volaille à la noisette, crème de Xérès**

**Pince de navet aigre-douce, salade Wakame**

X

## PRÉ-ENTRÉE

Laurent André

Chef, Café de la Paix de l'InterContinental Paris le Grand

**Velouté de châtaigne au foie gras**

*Instant Terride, Gaillac en méthode ancestrale, Château de Terride*

X

## ENTRÉE

Arnaud Faye,

Chef, La Chèvre d'or \*\*

**Fraîcheur de tourteau au fenouil, yaourt émulsionné au caviar de Madagascar de la Maison Rova**

*Bourgogne Dijon Chardonnay, Manuel Olivier*

X

## PLAT

Christophe Hay,

Chef, La Maison d'à Côté \*\*

**Sandre confit, carotte, tétragone, lichen**

*Loin de l'Œil Mauzac, Château de Terride*

X

## FROMAGE

Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager, et Jean-Charles Karmann  
pour *La Ligue des Fromagers Extraordinaires*

**Camembert aux agrumes confits et gingembre**

*Cidre Sublim' Emoi, Clos Moulin - François Badier, demi-sec*

## DESSERT

Laurent André,

Chef, Café de la Paix de l'InterContinental Paris le Grand

**Millefeuille du Café de la Paix à la vanille de Madagascar**

*Petula, Marrenon*

X

## CAFÉ & MIGNARDISES

Café de la Paix de l'InterContinental Paris le Grand