



MERCREDI 4 OCTOBRE 2017 : DINER 4 MAINS

QUAND LA CUISINE FABULEUSE DE DAVID KINCH, 3* AU GUIDE MICHELIN, RENCONTRE CELLE DE NOS CHEFS ETOILES ...

Escargots de ST Remy de Provence, jus de champignon, crémeux d'ail
Snails from St Rémy de Provence, mushroom juice, garlic cream
(Baumanière)

Fruits & légumes à la provençale, porc au bouillon d'anchois, herbes et fleurs
Provençal fruits and vegetables, with pork and anchovy bouillon, herbs and flowers
(Manresa)

Compressé de racines de légumes, agrumes, jus de pluches rôtis
Pressed vegetables, citrus fruit, decoction of roasted vegetable peels
(Baumanière)

Spaghetti de céleri rave & coquillages
Celeriac spaghetti with shellfish
(Baumanière)

Rouget comme un gumbo américain
Rouget like an American gumbo
(Manresa)

Pigeon rôti, légumes aux cinq épices
Pigeon roasted with five spiced vegetables
(Manresa)

Côte de cochon de lait, maïs, jus de cochon
Suckling pig chop, pig jus and corn
(Baumanière)

Citrouille, café & blé noir
Pré dessert : Pumpkin, coffee and buckwheat
(Baumanière)

Dessert aux Fraises & au chocolat
Dessert : strawberry and chocolate
(Manresa)

Tarif : 225€/personne (hors Boissons) - Price : 225 euros per person (without drinks)

Informations & réservation :

Tel : 04 90 54 33 07 ou contact@baumaniere.com ou www.baumaniere.com

Pour l'occasion, les participants bénéficieront de 20% de réduction sur le prix de nos chambres.