



Françoise MAECHLING, *Responsable Restauration et Hôtellerie*, **Bruno BRAVIN**, *Responsable Cuisine* remercient, **Philippe JOANNES**, *Meilleur Ouvrier de France et Directeur des événements culinaires SBM*, **Cédric CAMPANELLA**, *Chef Pâtissier de la Salle des Etoiles* et **Jean-Laurent BASILE**, *Chef du restaurant des Thermes* pour la réalisation de ce repas gastronomique et festif en collaboration avec les équipes de cuisiniers du CHPG.

Bon appétit, la Direction

*Le Menu
Signature
Monte-Carlo*

1 4
MARS

Le Menu
Signature
Monte-Carlo

Le Crespeou provençal, confit de tomate à la marjolaine
Le Crespeou provençal, confit de tomate à la marjolaine mixé

Suprême de Volaille Fermière rôtie et farcie au fromage frais
Suprême de Volaille Fermière rôtie et farcie au fromage frais mixé

Bresaola et jeunes légumes du moment
Bresaola et jeunes légumes du moment mixés

Sphère de Chèvre, raisins et Chutney de pommes
Sphère de Chèvre, raisins et Chutney de pommes mixés

Fraîcheur d'agrumes et fruits des bois
Fraîcheur d'agrumes et fruits des bois mixés

Vin : Saumur Champigny
Saumur Champigny gélifié