

*Christophe Bacquié & Sébastien Vauxion,  
ont l'honneur de vous faire partager  
leur passion, pour la 9ème Edition  
« Dîner à 4 Mains »*



*Délicieux Souvenir de votre soirée  
du Vendredi 17 Mai 2019*

Christophe BACQUIE

Meilleur Ouvrier de France

Assisté de

Fabien FERRE Chef en Second - Loïc COLLIAU Chef Pâtissier  
Sébastien CANDUSSO Maître d'Hôtel - Romain AMBROSI Chef Sommelier

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE



RELAIS &  
CHATEAUX

## Autour d'une rencontre Sucrée – Salée

### Thon rouge de Méditerranée

« Voile » de ventrèche – bouillon de crevettes

### Langoustine de casier

Au barbecue, sabayon coraillé...

### Sole de petit bateau

En tronçon, ail noir – asperge blanche du Ventoux

### Cannette de Challans

La poitrine en aiguillette, olives – gingembre

## Par Sébastien Vauxion ...

### La Fraise

Jus de fraise et fraises des bois, Biscuit macaron végétal, crème glacée au fromage frais du Vallon de Tamié, granité champagne

### Le Pamplemousse-Betterave

Sorbet pamplemousse, écorces confites, crème et suc de betterave Crapaudine,  
Givre d'estragon au vinaigre Balsamique blanc

### Le Chocolat-Noisettes

Sorbet de chocolat Cuba 75%, dacquoise, praliné aux noisettes du Piémont, eau et tuiles de cacao, crème mousseuse de noisettes grillées

*Menu Edité en Série Limitée N°1*