

Le «Dîner étoilé» est organisé par l'association



*Dîner étoilé*

Vendredi 30 mai 2014  
Les terrasses d'Atlantia à La Baule

UN GRAND MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES

Au bénéfice des associations

La Baule Cap Cœur & La Chaîne de l'Espoir  
www.labaulecapcoeur.com www.chainedelespoir.org

Les enfants vous remercient ! 

AMUSE-BOUCHES  
réalisés par les CHEFS

Foie gras grillé, petits pois au lait de riz et gingembre frais  
Pétoncles et Huîtres en tartare  
Feuilleté tomate cerise guérandaïse, maquereaux croisicais au sel  
Guimauve à la betterave  
Sardine, saucisse, pamplemousse  
Pata negra Bellota-Bellota

Champagne Ruinart

\*\*\*\*\*

Première entrée proposée par le Chef Philippe Vételé

MARINIÈRE DE PALOURDES, SIFFLETS DE POIREAUX,  
SORBET VINAIGRETTE BALSAMIQUE BLANC,  
HUILE DE COLZA BIO

Saké Sayori, Nakadori Junmai

\*\*\*\*\*

Deuxième entrée proposée par le Chef Guillaume Brisard

L'ARAIGNÉE ET L'OEUF

Fie Gris 2012, Saint Colomban, Michèle Vételé & Eric Chevalier

\*\*\*\*\*

Poisson proposé par le Chef Eric Mignard

FILET DE BAR, TOMATE SÉCHÉE,  
CITRON, CIBOULETTE, ARTICHAUT POIVRADE  
AU PIED DE COCHON

Muscadet Appellation Communale, Gorges 2005, Damien Rineau

\*\*\*\*\*

Viande proposée par le Chef Frédéric Lehuédé

DÉCLINAISON D'AGNEAU DE PRINTEMPS,  
PURÉE DE COURGETTES BASILIC ET MENTHE,  
CAROTTE NOUVELLE, POMME DE TERRE SAFRANÉE

Haute Vallée de l'Aude, Domaine Cathare, Hérésie 2012, Franck Schizano

\*\*\*\*\*

FROMAGE «BLU 61» dernière nouveauté de la Maison Bordier  
Gaillac, Domaine de la Ramaye, Vin de l'oubli 2001, Michèle Issaly

\*\*\*\*\*

Dessert proposé par le Chef Eric Guérin

DAME BLANCHE

Liqueur de fleur de sureau 2012, Distillerie artisanale, Laurent Cazotte

\*\*\*\*\*

«VENT DE LUNE» épices-Roellinger

Accords mets/vins réalisés par Michèle Vételé,  
élue meilleure sommelière de France 2009 par le magazine «Le Chef»

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

