

melchior

MENUS DE CHEFS

Pour les bêtes



Pour célébrer les fêtes de fin d'année, Melchior vous dévoile les meilleurs menus de Chefs faciles et rapides à préparer chez soi.

Recettes disponibles pour chaque Chef sur demande.



EMMANUEL RENAUT

CHEF*** DU RESTAURANT LE FLOCONS DE SEL, MEGÈVE

Entrée

Le Risotto de Cardon au
Beaufort



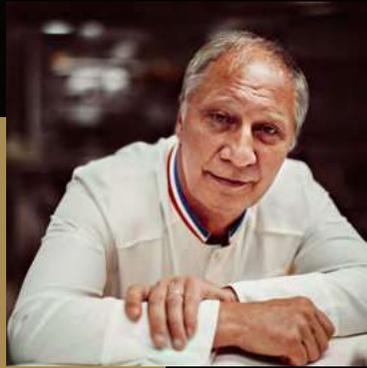
Plat

Volaille fermière, pochée, rôtie,
purée de patates douces,
carottes au châtaigne

Dessert

Tarte Linzer myrtilles





ÉRIC FRECHON

CHEF*** DU RESTAURANT ÉPICURE, LE BRISTOL PARIS

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques et huîtres à l'huile de curry



Plat

Saumon confit au tandoori, chou vert au gingembre et citron



STÉPHANIE LE QUELLEC

CHEF** DU RESTAURANT LA SCÈNE, PARIS

Entrée

Huîtres creuses sauce ponzu



Plat

Fricassée de ris de veau
aux morilles

Dessert

Ananas à la broche





NICOLAS BEAUMANN

CHEF** DU RESTAURANT LA MAISON ROSTANG, PARIS

Plat

Noix de ris de veau croustillante,
pommes Suzette et crème au lard,
girolles et sauce vin jaune



Entrée

Filet de rouget de nos côtes,
aubergines fumées et concassée de
tomates, crème légère au thym et
cerises acidulées



Dessert

Le millefeuille de gavottes au
cacao, crèmeux pur Bélize et
condiment citron noir



MATTHIAS MARC

CHEF DU RESTAURANT SUBSTANCE, PARIS

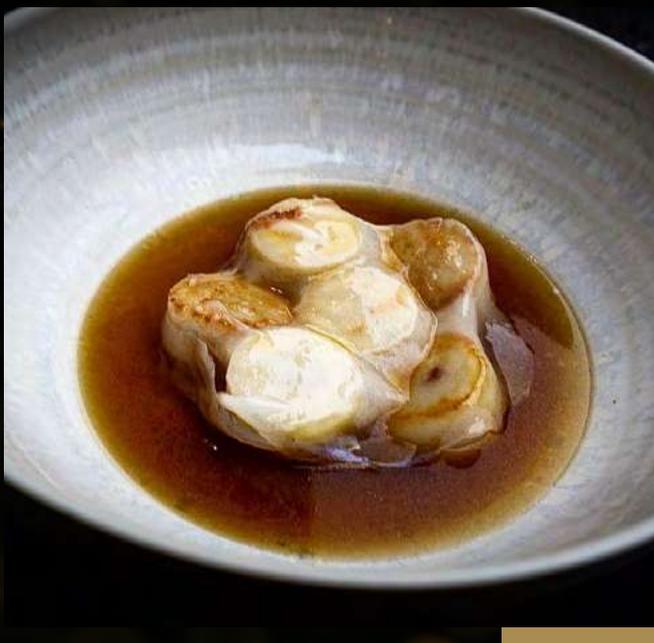
Plat

Saint-Jacques piquées au lard, céleri en croûte de sel, voile de colonnata et consommé fumé



Entrée

Cancoillotte, syphon
pomme de terre fumée et
œufs de truite



Dessert

Soufflé au chocolat Sao Tomé,
crumble cacao amer et crème
glacée au sapin



MATTHIEU DUPUIS BAUMAL

CHEF* DU RESTAURANT L'ART, CHÂTEAU DE LA GAUDE
À AIX-EN-PROVENCE

Entrée

Dentelles de Saint Pierre, citron
et caviar osciètre



Plat

La Poitrine de Cochon de
Corrèze croustillant, condiment
Umami

Dessert

La Religieuse Vanille-Cassis





GUILLAUME GOUPIL

CHEF* DU RESTAURANT LE BAUDELAIRE, LE BURGUNGY PARIS

Plat

Poularde de Bénédicte Poisot
en deux cuissons, compression
d'épinards au beurre noisette,
morilles à la crème



Entrée

Coquilles Saint-Jacques, fines tranches
marinées aux agrumes, crème de chou-
fleur, caviar Kristal



Dessert

Les Bredalas de Noël
en duo avec le Chef Pâtissier
Pascal Hainigue



BENOÎT CASTEL

PÂTISSIER-BOULANGER, PARIS

Entrée

Soupe de potimarron
et marron



Plat

Travers de porc caramélisés

Dessert

Sablé de Noël





JUAN ARBELAEZ

CHEF DES RESTAURANTS LEVAIN, PLANTXA, VIDA,
YAYA HALLES SECRETAN, YAYA SAINT-OUEN,
YAYA LA DÉFENSE ET VIGNA



Entrée

Coquillettes au
jambon truffé

Plat

Jarret de veau confit, abricot,
jus au poivre



Dessert

Crèmeux au chocolat, fleur de
sel, huile d'olive

m̄elchior



Contacts Médias
MELCHIOR | Agence de Communication

Valentine Dubois
+33(0)1 45 51 22 40 | +33(0)6 43 60 79 77
valentine@agencemelchior.com

Marie Edon
+33(0)6 66 90 52 69
marie.edon@agencemelchior.com