

LES SOIREEES D'OCTOBRE AU CHÂTEAU PRODON

Jeudi 8 octobre

Thème : Soirée journée du patrimoine

Bourgeon de sapin, gelées et tuiles vertes

La Saint-Jacques en carpaccio, vinaigrette d'agrumes

Pigeon et poivron en odeur fumée

Construit déconstruit autour du macaron et du baba

Mardi 13 octobre

Thème : Soirée Rhino Jazz

Autour du champignon de Paris:

Rigatonis farcis à la bolognaise d'encornets

Crème à l'encre et écume d'oseille

Filet de sole assassin P Gagnaire, Capucine et jus jus noir

Cervelle des canuts siphon fromage blanc

Choux fleur, coco, chocò blanc mûre et algues

Mercredi 14 octobre

Thème : Une soirée à la Jasserie

Menu réalisé par les étudiants de BTS

Jeudi 15 octobre

Thème : Menu 4 mains

Menu concocté avec les élèves et les chefs

Maxime Proia / Sylvain Montmasson