

L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES AU MONT D'ARBOIS

JULIEN GATILLON INVITE DANS SES CUISINES, CHRISTOPHE MULLER,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, CHEF EXÉCUTIF DE PAUL BOCUSE AU RESTAURANT
TROIS ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN « L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES ».



LE VENDREDI 9 ET SAMEDI 10 JANVIER 2015

MENU DÉGUSTATION EN SEPT SERVICES À 210 € PAR PERS. (APÉRITIF COMPRIS) OU
250 € PAR PERS. AVEC BOISSONS (APÉRITIF, UN VERRE DE VIN PAR PLAT SÉLECTIONNÉ EN ACCORD AVEC LE MENU).

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT - NOMBRE DE COUVERTS LIMITÉ - CHALET DU MONT D'ARBOIS - LE 1920 : +33 (0)4 50 21 25 03
WWW.MONT-DARBOIS.FR

MENU DÎNER À QUATRE MAINS

CHRISTOPHE MULLER, L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES - 3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

JULIEN GATILLON, RESTAURANT LE 1920 - 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN

Gamberonis du golfe de Gênes rafraichies au caviar kristal, crème Dubarry, nage onctueuse - *Plat réalisé par Julien Gatillon*

Gamberoni from the genoa gulf chilled with Kristal caviar, creamy dubarry sauce - *Dish by Julien Gatillon*



La véritable soupe aux truffes VGE (plat créé pour l'Elysée en 1975) - *Plat réalisé par Christophe Muller*

Authentic VGE truffle soup (dish created in 1975 for Valérie Giscard d'Estaing at the Elysée Palace) - *Dish by Christophe Muller*



La truffe blanche d'Alba, jaune d'œufs de cailles confits, bucatini et tétragone - *Plat réalisé par Julien Gatillon*

Alba white truffle, preserved quail egg yolks, bucatini and New Zealand spinach - *Dish by Julien Gatillon*



Saumon cuit à basse température au caviar d'esturgeon blanc, crème à la Scandinave - *Plat réalisé par Christophe Muller*

Slow-cooked salmon with white sturgeon caviar, Scandinavian cream - *Dish by Christophe Muller*



Lièvre à la royale façon Antonin Carême - *Plat réalisé par Christophe Muller*

Antonin Carême's Hare à la Royale - *Dish by Christophe Muller*



Brie Edmond de Rothschild ivre de truffes

Edmond de Rothschild truffle-infused brie



Ananas Victoria cuit dans son jus à la coriandre, crémeux caraïbes et sorbet pinacolada - *Plat réalisé par Jonathan Gallet*

Victoria pineapple cooked in its juice with coriander, Caribbean cream and pinacolada sorbet - *Dish by Jonathan Gallet*