

## **Les menus**

### **Assas One et Artichokes**

2 entrées + 2 plats + 2 desserts

## **2 expériences**

### **Accord mets et vins**

6 verres de 6cl

Ou

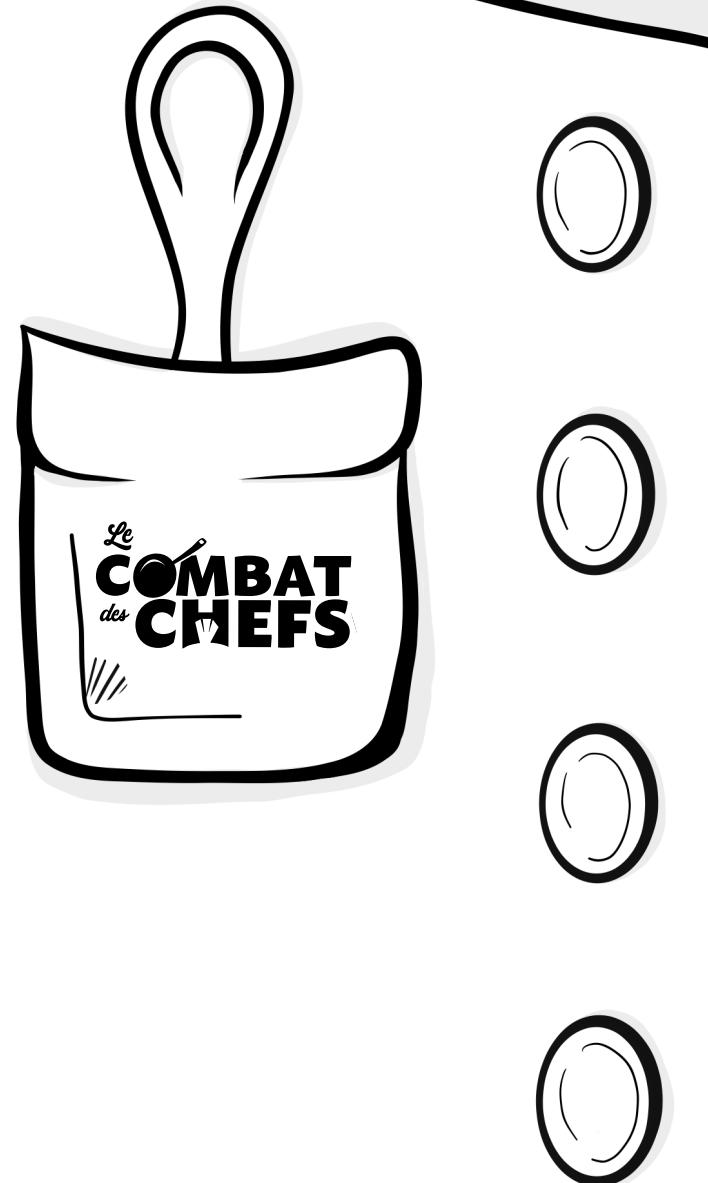
### **Sans alcool**



#### **Présentation des équipes**

##### **Assas One Brigade noire**

**Pierre PATIN**, Chef de cuisine - Hôtel Marielle - Val Thorens  
**Simon FOURNET**, Chef de partie - Hôtel Marielle - Val Thorens  
**Simon CHOPARD**, Second de cuisine - RockyPop Grenoble  
**Cédric VERBEKE**, Second de cuisine - RockyPop Chamonix-Les Houches  
**Léa BUGEON**, Cheffe Pâtissière - Hôtel Marielle - Val Thorens  
**Elouan CHEVALIER**, Chef de rang - Hôtel Marielle - Val Thorens  
**Charline PENNINO**, Responsable F&B - RockyPop Chamonix-Les Houches  
**Louison MBAPPE**, Responsable restaurant - RockyPop Flaine  
**Mélissa HORN**, Chef de rang RockyPop - Chamonix-Les Houches



##### **Artichokes Brigade rouge**

**Lilian MONTREUIL**, Chef de cuisine - Ours Blanc Hotel & Spa - Les Menuires  
**Daniele RAIMONDI**, Chef de cuisine - Heliopic Hotel & Spa - Chamonix  
**Coline BOUCHAREL**, Patissière RockyPop - Chamonix-Les Houches  
**Marine KROMBERGER**, Chef de partie - Heliopic Hotel & Spa - Chamonix  
**Carl DIGUINY**, Chef de partie RockyPop - Chamonix-Les Houches  
**Romain SANSON**, Chef de rang - Heliopic Hotel & Spa - Chamonix  
**Jade GAUTHIER**, Chef de rang - Hôtel Marielle - Val Thorens  
**Sarah SAGET**, Responsable restaurant - RockyPop Grenoble  
**Lisa DUROSIER**, Barmaid - Heliopic Hotel & Spa - Chamonix  
**Thomas RIVASSES**, Chef de rang - RockyPop Chamonix-Les Houches

# Team Assas One

## Allergènes

Consultez la liste des allergènes présents dans les menus



### Entrée

Cœur et caviar d'artichaut,  
chutney de clémentines, agrumes,  
herbes fraîches

Accord : Chablis

Soft : Sanguine Sunrise (mocktail à l'orange sanguine,  
menthe grenadine, eau pétillante)



### Plat

Black cod poché à la nage de  
coquillages et coco,  
légumes de saison

Accord : Condrieu

Soft : L'élixir citronné (thé citronné)



### Dessert

Pâques végétal : fraise, rhubarbe  
& œuf chocolaté

Accord : Liqueur de Chambord

Soft : Rêve mentholé (eau pétillante menthe citron)



# Team

# Artichokes

### Entrée

Agnolotti aux artichauts et pommes de  
terre, bouillon d'ail des ours,  
tuile de Grana Padano

Accord : Elixir des jardins

(gin, prosecco, agastache, citron vert, eau pétillante)

Soft : Eau verte

(sirop agastache, citron, menthe, eau pétillante)



### Plat

Bourguignon du lac,  
risotto de sarrasin aux oignons confits,  
jus d'un bourguignon, ail caramélisé  
au miel

Accord : Malorhum

Soft : Rosée Pourpre (jus de cranberry, hibiscus, eau)



### Dessert

Demi-sphère printanière aux saveurs  
boisées et acidulées

Accord : Rhubarbe ritual

(Mezcal, sirop de sapin, jus de rhubarbe, citron vert)

Soft : Ecorce et soie

(thé blanc, sirop de rhubarbe cordial de bois de santal)

