

Les menus

Assas One et Artichokes

2 entrées + 2 plats + 2 desserts

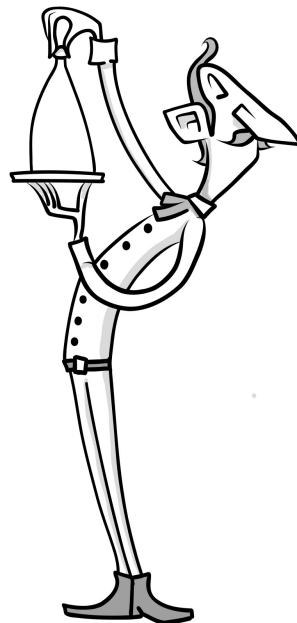
2 expériences

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



Allergènes

Consultez la liste des allergènes
présents dans les menus



Team Assas One

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)

