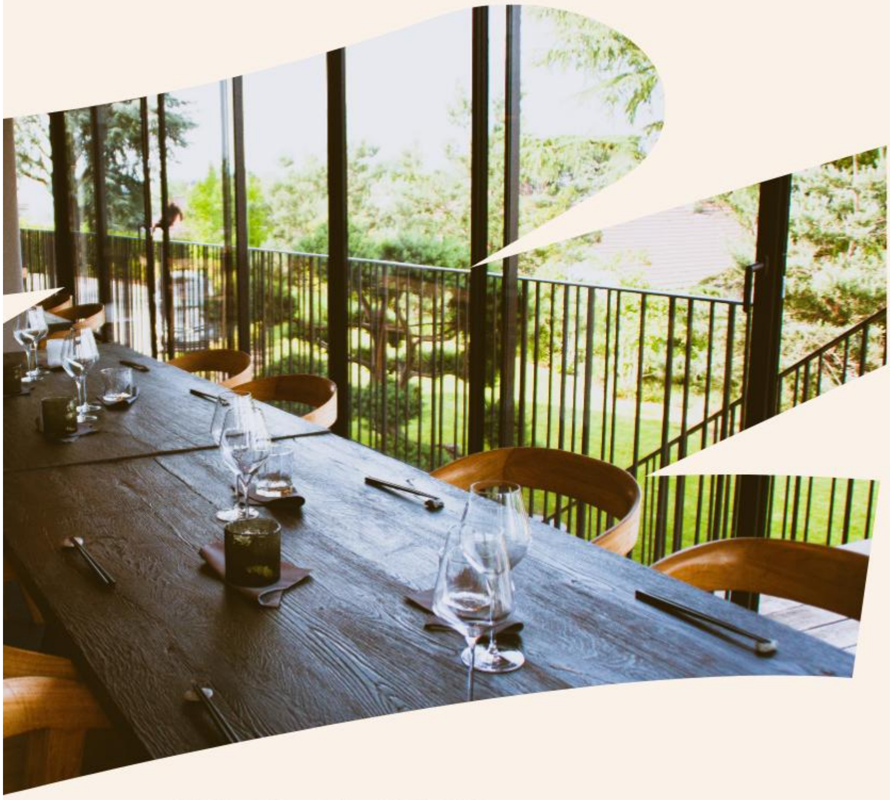
EXPÉRIENCE SAKÉ ET CHEF PRIVÉ

13 MAI 2026
19H



MENU

Mise en bouche

Entrée
Tartelette d'Asperges en plusieurs textures, oeuf parfait.

Poisson
Truite du lac d'Annecy sauce Champagne et artichaut

Viande
Epaule de veau confite 4h, jus corsé et raviole de morille

Le plateau de fromages de nos montagnes

Pré-dessert
Granité

Dessert
Rhubarbes, fleur de sureau et vanille

UN AIR DE JAPON DANS LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Le temps d'une soirée, laissez-vous porter par une expérience gastronomique unique, au bord du lac d'Annecy.

Le chef Jérémy Daim vous propose un menu printanier à la française, mettant à l'honneur des produits de saison et une cuisine fine et maîtrisée.
En accord avec chaque plat, Karen Esteves Ribeiro, sommelière saké, vous fera découvrir une sélection de sakés japonais soigneusement choisis. À travers ses explications, elle vous guidera dans la découverte de cet alcool fermenté, encore méconnu, et de son incroyable capacité à sublimer la gastronomie.

Dans une atmosphère intimiste et raffinée, entre nappes blanches, bougies et vue imprenable sur le lac, cette soirée vous invite à vivre un moment suspendu, entre élégance, découverte et évasion, comme un voyage entre Annecy et le Japon.

@maisongokan
@lagastronomiedejeremy
@livressenippon

180€ par personne - places limitées-Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire
Uniquement par réservation :
L'ivresse Nippon : Ker@livressenippon.com ou au 06 87 6 52 17

酒 L'ivresse Nippon

LA GASTRONOMIE DE JÉRÉMY