EXPÉRIENCE SAKÉ ET CHEF PRIVÉ

03 Décembre 2026
19H À CHAMONIX

MENU

Mise en bouche

Entrée
Tartelette aux champignons des bois et truffe

Poisson
Omble Chevalier aux écailles de truffe et céleri
Légumes racine

Viande
Boeuf confit façon Rossini
Canelonni aux cèpes

Le plateau de fromages

Dessert
Les agrumes en plusieurs textures

UN AIR DE JAPON DANS LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

À l'approche des fêtes de fin d'année, l'Expérience Saké et Chef Privé revient pour une nouvelle édition placée sous le signe de la truffe noire.
Pour cette soirée, le chef Jérémy Daim imagine un menu de saison raffiné, sublimant la truffe et les produits d'hiver à travers une cuisine française créative et délicate.
Chaque plat sera accompagné d'un accord soigneusement pensé avec une sélection de sakés japonais, présentés par Karen Esteves Ribeiro, sommelière saké certifiée.
Une rencontre entre gastronomie française et savoir-faire japonais, pour une expérience sensorielle tout en élégance et en découverte.

@aohouse_chx
@lagastronomiedejeremy
@livressenippon

200€ par personne - places limitées-Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire
Lieu ; Ao house Pan Bena, 302 rue de l'Essert, 74310 Les Houches
Uniquement par réservation :
L'ivresse Nippon : Ker@livressenippon.com ou au 06 87 16 52 17

酒 L'IVRESSE NIPPON SOMMELIER SAKÉ

LA GASTRONOMIE DE JÉRÉMY

日本酒日本酒日本酒