

Vendredi 28 mars

Expérience gastronomique  
d'exception



Avec

  
**STURIA**  
caviar français

**Espace**  
**La Pomme Cannelle**

## Le vendredi 28 mars à 19h30

Plongez dans un monde de raffinement absolu  
avec notre Menu Prestige autour du Caviar  
de la maison Sturia.

Le Chef Paul Fourier vous invite  
à partager un dîner unique  
autour de sa grande table gastronomique,  
réunissant 24 convives privilégiés  
pour une soirée exclusive  
dans l'élégant cadre de  
La Pomme Cannelle.

Un hommage à l'art culinaire,  
où chaque plat dévoile l'élégance  
d'un mets d'exception, sublimé par le caviar,  
offrant une expérience gustative inoubliable.

Cette masterclass comprend une sélection de vins  
et champagnes soigneusement  
choisis par notre sommelier.

**270€ / personne**  
(boissons & parking inclus)

Animation et explications par Fabio Storelli  
de la maison Sturia

Réervations :



## MENU CAVIAR

Apéritif à base de gin...

**Tartelette de chou rouge confit**  
crème Isigny & poutargue

CAVIAR STURIA PRESSE (5gr)

.....

**Tataki de Filet de bœuf Simmental mariné  
au gin luxembourgeois**

Coing confit & tomme de chèvre,

CAVIAR STURIA VINTAGE (5gr)

.....

**Noix de coquilles Saint-Jacques snackées**

Moelle de bœuf & sucrine brulée

CAVIAR STURIA PRESTIGE BAERI (5gr)

*Pouilly Fumé A.Dezat, Loire, 2023*

.....

**Oeuf bio parfait**

Mousseline de pommes de terre au lait battu,  
oseille, beurre noisette & crevettes grises

CAVIAR STURIA OSCIETRA (5gr)

*Chablis Vieilles Vignes Hamelin, Bourgogne, 2022*

.....

**Bouillon dans l'esprit d'un kombucha**

.....

**Esturgeon, bouillon de bœuf fumé**

Navet, chou vert & huître d'Ostende

CAVIAR STURIA PRIMEUR (10gr)

*Condrieu Amour de dieu, Rhône, 2022*

.....

**Parfait glacé à la pistache**

Namelaka de chocolat Saint Domingue 70%

CAVIAR STURIA JASMIN BAERI (5gr)

*Champagne Deutz Brut Rosé*