



SOIRÉE « FROMAGES »

Le jeudi 16 OCTOBRE 2025 à partir de 19H30

Depuis toujours, Philippe Bardau cultive une passion inconditionnelle pour le fromage. Des plateaux les plus traditionnels aux recettes les plus créatives, il ne cesse de le cuisiner et de le sublimer. Portés par cette passion, et inspirés par la richesse infinie des pâturages d'ici et d'ailleurs, nous avons eu envie d'imaginer un événement inédit autour du fromage. Pour cette soirée exceptionnelle, il nous est apparu évident de nous associer à notre ami Victor La Fromagerie, maître affineur à Orléans, pour un dîner à 4 mains placé sous le signe de la gourmandise et du partage...

Éveil des sens « Saveurs Automnales »

-
La coquille Saint Jacques en carpaccio, textures de betterave rouge, mûre sauvage et crottin de Chavignol affiné

-
Le comté 24 mois d'affinage en risotto de petit épeautre de Loire au vin jaune d'Arbois

-
Le canard Col Vert rôti, raisin Muscat de Hambourg, persillé de Tignes, céleri Monarch en variation

-
Le Bleu de Termignon foisonné à souhait, herbes folles et fleurs de nos pâturages, crumble à la fleur de sel et marmelade de figues de Solliès

-
Le Fontainebleau de tradition française à la mandarine corse, meringue cassante à la fleur d'oranger et confiture de lait

Réservation indispensable au 02 38 53 63 48, via les réseaux sociaux (Facebook & Instagram) ou par courriel à antiquaire2@orange.fr

Participation requise de 88 € par personne

