



Bonjour Chloé,

Jean-François Piège affirme ses convictions, inspirées d'une gastronomie française fière de ses valeurs et de son patrimoine, à travers Le Tour de France des Territoires et des Mijotés Modernes, sa cuisson signature sublimant les arômes et la noblesse de chaque ingrédient.

À partir du mois de mai, le Chef continue son approche, mais cette fois-ci, il se focalise sur un territoire. Un nouveau menu exclusif sera disponible au déjeuner et au dîner autour d'un territoire français. C'est avec la Bretagne que le Chef débutera ce tour de France.

Cap sur la Bretagne

Au menu, on retrouve des plats uniques comme : « Étuvé sur des carapaces Homard Bleu, tout Bretagne » ou bien « Le plus beau lieu, cuit tout doucement, poireau, concentré de feuilles de câpres, riz sauvage », ou encore le « Gwell de pie noir givré, gavotte, réduction d'une Reinette d'Armorique ».

Autour d'un Territoire, "La Bretagne" - 286 €

Bretagne Pied de cochon soufflé, huître sans huître

Bretagne, Île-de-France Le meilleur de la grenouille

Île-de-France, Normandie Radis beurre

Bretagne, Alsace Étuvé sur des carapaces Homard Bleu, tout Bretagne

Bretagne, Val de Loire Le plus beau lieu, cuit tout doucement, poireau, concentré de feuilles de câpres, riz sauvage

Bretagne, Provence Oignon de Roscoff au four, pailleté d'olive Grossane

Bretagne, Limousin Cuit sur des coques de noix ris de veau, bulots, le bouillon de cuisson épicé lié d'une laitue de Printemps

Bretagne Gwell de pie noir givré, gavotte, réduction d'une Reinette d'Armorique

Val de Loire, Bourgogne, Normandie, Île-de-France, Provence, Guadeloupe

Dans un coin du jardin

Tagète, Vinaigre de cidre, Ananas, Bourgeon de cassis, Panais, Cresson, Fraise, Feuille d'oranger



Le Grand Restaurant est ouvert du lundi au vendredi au dîner ainsi que le jeudi et le vendredi au déjeuner.

[@legrandrestaurant](https://www.instagram.com/legrandrestaurant)

www.jeanfrancoispiège.com/le-grand-restaurant