

Christophe Schmitt, Chef du restaurant gastronomique Le Faventia à Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort **, convie le Chef Franck Putelat pour un dîner à 4 mains d'exception le 24 juillet prochain.**

Le temps d'une soirée, le **Chef Executif Christophe Schmitt** invite le **Chef doublement étoilé et MOF 2019** à investir à ses côtés les cuisines du **Faventia** afin de proposer un étonnant **dîner à 4 mains**. Dès 19h30, les convives pourront prendre place au sein du restaurant gastronomique de Terre Blanche pour découvrir un **menu imaginé spécialement pour l'occasion**.

Dans un premier temps, les Chefs feront la part belle aux produits de la mer et proposeront un **parmentier de biju de méditerranée**, des **carabineros cuites en vapeur de sel et parfumées aux herbes du jardin des senteurs**, ainsi qu'un **denti de méditerranée accompagné de ses courgettes violons**. La dégustation se poursuivra avec un **cassoulet revisité** composé d'un suprême de pigeonneau en croûte de haricot brûlé, d'une saucisse de cuisse, de thon séché et de jus abondant.

Pour conclure ce dîner, le Chef Christophe Schmitt et le Chef Franck Putelat miseront sur la touche fraîcheur du **pamplemousse givré**, et sur la douceur d'une délicieuse **tarte tiède au chocolat Ouganda 70% de la « Maison Duplanteur »**.