

DINER COMPLICE - NOMIKAI



DINER COMPLICE - NOMIKAI

Le 08/07/2023 - 19:00 à 23:00

Le 8 juillet prochain, Bérangère Boucher, cheffe chez [Nomikai](#), intimiste izakaya du 12e arrdt membre du Collège Culinaire de France, présente son tout premier Dîner Complice, en collaboration avec ses copains producteurs :

[Melinda Speranza de L'empirique](#)

[Pierre Parry de la Brasserie Babpap](#)

[Gautier Mobuchon de L'Atelier Flamel](#)

[Florian Le Guel de Doumbea](#)

[Stephane Jean de Pesked by Ostrenn](#)

Pour le menu, la cheffe promet une combinaison délicate de saveurs et de textures, mettant en vedette des produits de qualité issus de nos artisans :

- Saumon gravelax de Pesked by l'Ostrenn infusé au sirop L'Empirique
- Carpaccio de maigre de Pesked by l'Ostrenn, glaçon vinaigre immortelle par l'Atelier Flamel
- Springroll au rillon Doumbea, sauce au vinaigre de Kombucha de l'Atelier Flamel

- Fromages, à déguster avec un sirop l'Empirique

Du côté du pairing, l'accent sera mis sur le sans alcool : Mocktail sirop-vinaigre de kombucha, bière sans alcool de chez BapBap... Un voyage sensoriel où chaque plat s'accompagne d'une boisson non alcoolisée sélectionnée spécialement, de mocktails créatifs et équilibrés, pour parfaire votre expérience.

Ce qui rend ce Dîner Complice encore plus spécial, c'est la présence des producteurs eux-mêmes. Bérangère Boucher les a invités à investir son restaurant le temps d'une soirée pour aller à votre rencontre, vous partager leur histoire et toute la passion qui émane de leur métier.

Ne manquez pas cette occasion de vivre une expérience culinaire originale, un moment de complicité, au restaurant Nomikaiï. Réservez votre place dès maintenant pour ce dîner et plongez dans un monde de saveurs délicates et de rencontres inoubliables !

INFORMATIONS PRATIQUES :

Lieu : 14 Rue Crozatier, 75012 Paris

Prix : 48€ (Menu complet - boissons comprises)