

Mercredi 5 juillet & jeudi 6 juillet, Rocco Seminara, Chef Exécutif du Groupe Bagatelle et Manon Santini, Cheffe Pâtissière du Groupe Bagatelle accueilleront Matthias Marc, Chef du restaurant Substance (1 étoile Michelin) et Sébastien Vauxion, Chef du restaurant SarKara (2 étoiles Michelin) pour deux déjeuners à huit mains exceptionnels en collaboration avec le media culinaire international Chefstalk.

Vous trouverez en pièce jointe la carte des plats proposés lors de ces deux déjeuners.

Réservations & Adresse :
Bagatelle St. Tropez
Stefano Forever
Les Tamaris, Chemin de la Matarane
83350 Ramatuelle, France

BAGATELLE

ST. TROPEZ

×

CHEFSTALK

MENU

5 et 6 juillet

Le menu a été co-créé entre les Chefs étoilés Matthias Marc et Sébastien Vauxion
et nos Corporate Chefs Manon Santini et Rocco Seminara.

Sur le pouce

Melon / couteau / piment / chou rave

Melon / razor shell / chili / kohlrabi MO, SH

18

☼ CHEF MATTHIAS MARC

Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, truffe noire

Zucchini flower fritters, stuffed with ricotta, black truffle E, MU, D, G

38

Piccia soufflée, Mozzarella di Bufala AOP, caviar Kristal

Puffed Piccia bread, Mozzarella di Bufala PDO, Kristal caviar G, D

MP

CHEF ROCCO SEMINARA

À suivre

Gambero Rosso / tomate / os à moelle / géranium

Gambero Rosso / tomato / bone marrow / geranium G, MO, SH

41

☼ CHEF MATTHIAS MARC

Douceurs

Pain Bao exotique

Biscuit vapeur, banane flambée et mangue fraîche, curry d'herbes

Steamed bun, flambée banana and fresh mango, fresh herbs curry G, N, D, SE

18

☼☼ CHEF SEBASTIEN VAUXION

Pizzetta aux fraises de plein champ, cerises & amandes fraîches, verveine citron

Pizzetta with wild strawberries, fresh cherries & almonds, lemon verbena G, E, SO, D, N, SE

42

CHEFFE MANON SANTINI