

Le Meilleur Œuf Mayonnaise du Monde est français et se déguste à La Rôtisserie d'Argent !

Le **Chef Sébastien Devos** vient de remporter le titre de Meilleur Œuf Mayonnaise du Monde par l'ASOM (*l'Association pour la Sauvegarde de l'œuf Mayonnaise*).

Pour remporter ce titre, il a proposé une recette très personnelle réalisée à partir d'une fine tranche de boulangère de pomme de terre assaisonnée avec une vinaigrette au jus de volaille, un œuf bio de la Ferme du Pignon Blanc (située à Corbreuse dans le 91) cuit 8 minutes 40 exactement !

La mayonnaise a été conçue avec de l'huile de tournesol bio coupée avec de l'huile d'arachide et bien moutardée avec quelques pickles de graines de moutarde, des feuilles de moutarde et du poivre du moulin.

Rendez-vous à **La Rôtisserie d'Argent au 15-17 Quai de la Tournelle dans le 5^{ème}** pour déguster le meilleur œuf mayo du monde !