



Le chef étoilé Baptiste Renouard

Chef invité au Bord Eau

Shangri-La hôtel à Abu Dhabi



Le chef étoilé Baptiste Renouard

Chef invité au Bord'eau

Shangri-La hôtel à Abu Dhabi

Baptiste Renouard, tout juste 30 ans, à la tête de son restaurant étoilé Ochre situé à Rueil Malmaison dans les Hauts de Seine, fera briller la gastronomie française au restaurant Bord'eau du prestigieux hôtel Shangri-la Qaryat al Béri du 6 au 12 décembre prochain.

Le Bord'eau, élu meilleur restaurant français par the BBC Goodfood ME Magazine Awards 2020, accueillera en chef invité Baptiste Renouard pour un menu signature, reflet de sa cuisine poétique, végétale et minérale réalisé à partir des meilleurs produits du terroir français.

AU MENU

Entrées

Gelée de cèpes, glace d'une moule marinière,
huile de noisette et poutargue

Tarte tatin aux navets et sarrasin soufflé.

Poisson

Coquilles St-Jacques justes snackées, butternut cuit dans un
caramel de foin brûlé, émulsion châtaignes grillées et truffes
fraîches

Viande

Filet de bœuf à l'ail noir, pommes soufflées,
jus de veau réduit, fleurs blanches.

Dessert

Souvenir d'un chocolat chaud.

La gastronomie française s'exporte aussi avec de jeunes chefs enthousiastes, créatifs et modernes au travers du monde. Une belle occasion d'en parler.

<http://www.shangri-la.com/abudhabi/shangrila/dining/restaurants/bord-eau>