

LE TRAIN BLEU

Chef INVITÉ



Rostang
PÈRE & FILLES

LE TRAIN BLEU

FAIT UNE HALTE À MEGÈVE
AVEC LE CHEF,

EMMANUEL RENAUT

Le Train Bleu écrit un nouveau chapitre de son histoire culinaire. Le chef Michel Rostang** et le chef Samir Balia du Train Bleu invitent Emmanuel Renaut, chef triplement étoilé à la tête du restaurant Flocons de Sel, à collaborer lors d'un dîner exceptionnel le 15 mars 2022.

Ces dîners de prestiges sont l'opportunité pour le Train Bleu de recevoir de grands noms de la gastronomie Française. Toujours dans la continuité de la ligne Paris-Lyon-Méditerranée, il était naturel pour le Train Bleu et Michel Rostang de recevoir le Chef Mégevan, à la tête du Flocons de Sel pour un dîner d'exception mis en lumière par le Chef du Train Bleu Samir Balia et ses équipes.

Lors des précédentes éditions, les chefs Matthieu Vianney** de La Mère Brazier à Lyon, Jean-André Charial, de l'Oustau de Baumanière** aux Baux de Provence et Georges Blanc *** à la tête du Village Blanc à Vonnas, se sont prêtés à l'exercice. Pour cette nouvelle étape hivernale, Le Train Bleu fait escale à Megève au Flocons de Sel ***.

Devenu l'ambassadeur d'une cuisine qui se veut profondément ancrée dans la nature qui l'entoure, Emmanuel Renaut*** est plus qu'un chef de génie, un messenger. Chacune de ses recettes porte en elle la conviction profonde qu'il ne peut y avoir de belle cuisine sans respect de la terre, de l'animal et de l'homme. Dans ses créations, cela se traduit par une cuisine aussi fine qu'inventive. Les produits choisis avec soin, la maîtrise des cuissons et l'association des saveurs se mêlent à un subtil assaisonnement ; toujours dans l'unique but de sublimer l'essentiel : le produit.



Découvrez au Train Bleu, la signature culinaire et le savoir-faire du chef Emmanuel Renaut au travers d'un menu de prestige. Le dîner débutera par une entrée toute en délicatesse: Sous une fine tranche d'eau glacée, langoustines taillées au couteau, marinées au cédrat, Caviar vivifié de pamplemousse et racines de gentiane. Puis se poursuivra avec un plat signature qui met à la fois à l'honneur tout le talent du chef Renaut et les produits qui lui sont chers: Le biscuit de brochet et lotte du Lac, Jus d'oignon grillé. Pour se conclure par un dessert original et gourmand : Tarte tiède chocolat fumé, Crème glacée au bois de nos Montagnes!

EMMANUEL RENAUT, CHEF INVITÉ 4 MAINS
DU 15 MARS 2022

Menu Amuse bouche / Entrée / Plat / Dessert : 190 €

