

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)

# LE DOYENNÉ

*Ferme, Restaurant*

*ET*  
CHAMBRES  
SAINT VRAIN

## **Manon Fleury s'installe le temps d'une soirée**

### **à la ferme-restaurant Le Doyenné**

Chacun au sommet de leur art, Datil part à la rencontre du Doyenné pour un dîner événement dimanche 27 octobre 2024. La Cheffe Manon Fleury, à la tête de Datil dans le 3<sup>e</sup> arrondissement de Paris, révélation Michelin 2024 et consacrée par une première étoile, s'installe le temps d'une soirée au cœur des cuisines de la ferme-restaurant la plus en vue du moment : Le Doyenné.



James Henry et Shaun Kelly, duo de Chefs passionnés à l'initiative du Doyenné - projet gastronomique, agricole et hôtelier inauguré en juin 2022, auréolé d'une étoile verte et nommé cette année 70<sup>e</sup> meilleur restaurant du monde par le prestigieux 50 Best -, ouvrent maison et cuisine à Manon Fleury, figure de proue d'une approche végétale et militante en faveur d'une consommation durable, pensée de la terre à l'assiette. Elle déclinera un menu valorisant les meilleurs produits cultivés dans le potager entourant la demeure. Entre émotions et saveurs franches, l'engagement des Chefs s'incarnera par des créations audacieuses de saison, où le végétal s'exprimera pleinement, valorisé de la même façon qu'une viande ou un poisson.

### **Informations pratiques :**

Le Doyenné x Manon Fleury

Dimanche 27 octobre 2024

Menu événement : 130€ (hors boisson)

5 Rue Saint-Antoine, 91770 Saint-Vrain