

DÉJEUNER SIGNATURE

Jeudi – Menu étoilé à l'école



Chef invité :

Jean-Marie Merly

Un grand nom de la gastronomie française

Parcours & distinctions

- Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis
- Chef étoilé Michelin
- Clé d'or Gault & Millau
- Membre de l'Académie Culinaire de France
- Membre de l'Académie Nationale de Cuisine
- Membre des Disciples d'Escoffier
- Formateur référent au CFA Corot Marseille (2007-2018)
- Ancien chef de cuisine : Château de la Pioline, Hôtel de Frégate, Moulin de Vernègues, La Vieille Auberge, La Pastina
- Distinctions : Finaliste Meilleur Apprenti de France 1974, 1^{er} prix Trophée National du Touquet 1986, demi-finaliste MOF cuisine 1990 / 1996 / 2010, Médaille d'argent du Président de la République Française

★ Menu du jour ★

Entrée



Soupe froide de petits pois, frite de panisse aux crevettes, graines torrifiées

Plat



Pomponette de volaille farcie aux épinards, duo de pommes de terre et patates douces, jus parfumé au hachis de champignons à l'estragon

Dessert



Tarte tiède au sucre, coulis de fraise mentholé



Un moment gastronomique exceptionnel pour nos élèves

