



Communiqué de presse

Nicolas Sale accueille Arnaud Lallement***
pour un duo gastronomique riche en émotions
le mardi 11 décembre 2018**

Cinq étoiles brilleront à La Table de L'Espadon le temps de cette superbe soirée : les deux étoiles de Nicolas Sale et les trois d'Arnaud Lallement s'aligneront sous le ciel du restaurant pour un dîner exceptionnel.

Le Chef du Ritz Paris et le Chef de l'Assiette Champenoise concocteront un menu à quatre mains. Un Paris-Reims pour un voyage gustatif plein de rebondissements et de surprises.

Créativité, finesse, élégance et amour inconditionnel du produit : les deux hommes ont en commun de ciseler des histoires de gastronomie. Cuisiniers-conteurs, l'un et l'autre ont le don de créer l'intrigue et l'émotion dans des assiettes où se racontent « *des histoires d'hommes et de femmes, d'éleveurs, de pêcheurs, de maraîchers et d'artisans* ».

Aux chapitres de ce menu co-écrit :

La Potée Champenoise

Bouillon mijoté douze heures

La Langoustine

L'appât: Eau de langoustine, pamplemousse, caramel d'ail
À cru, caviar Impérial, citron frais et crème poivrée évolutive
Rôtie aux agrumes, énoki à la pistache, nage de coco-citron vert

Le Turbot Breton de petits bateaux

Oignon Benoit Deloffre confit à la feuille de poivrier
Sauce au vin jaune

Le Chevreuil

Le dos rôti aux dragées

Le fil : le coing confit, croquant et purée acidulée, jus au poivre noir de Kâmpôt

Le Chocolat Jamaya

La touche: Meringue fondante au cacao, granité au vinaigre de framboise
Le dessert: De Jamaïque en ganache intense, parfait, dentelle croustillante, poivre et sel
La sucrerie: En éclat et légèreté

400€ par personne, hors boissons - Sur réservation au 01 43 16 33 74

Contact Presse

Mélanie Hubert, Directrice de la Communication et des Relations Publiques
01 43 16 45 42 - press@ritzparis.com