

## LES PRODUITS *carnés*



**RECETTE DU CHEF *BENJAMIN WAVRANT***  
LE PALERON LIMOUSIN CONFIT, TRAVAIL AUTOUR DE LA CAROTTE  
DES SABLES ET OIGNONS DOUX, JUS DE CUISSON RÉDUIT

Scannez ce Qr code  
pour découvrir  
l'intégralité de la  
recette





## LES PRODUITS *de la mer*



**RECETTE DU CHEF *BENJAMIN WAVRANT***  
LE BAR DE LIGNE CRIÉE D'ARCACHON, PRESSÉ DE POIREAUX  
D'AQUITAINE ET CAVIAR TESTERIN, JUS D'ARRÊTES

Scannez ce Qr code  
pour découvrir  
l'intégralité de la  
recette





## LES FRUITS & légumes



**RECETTE DU CHEF *BENJAMIN WAVRANT***  
COMME UNE TARTELETTE DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON,  
BASE BUTTERNUT, SALSIFIS, BROCOLI ET CLÉMENTINE

Scannez ce Qr code  
pour découvrir  
l'intégralité de la  
recette





## LES ACCOMPAGNEMENTS & *aides culinaires*



**RECETTE DU CHEF *BENJAMIN WAVRANT***  
LES CHAMPIGNONS TRAVAILLÉS, JAUNE D'ŒUF CONFIT  
ET NOISETTES TORRÉFIÉES

Scannez ce Qr code  
pour découvrir  
l'intégralité de la  
recette





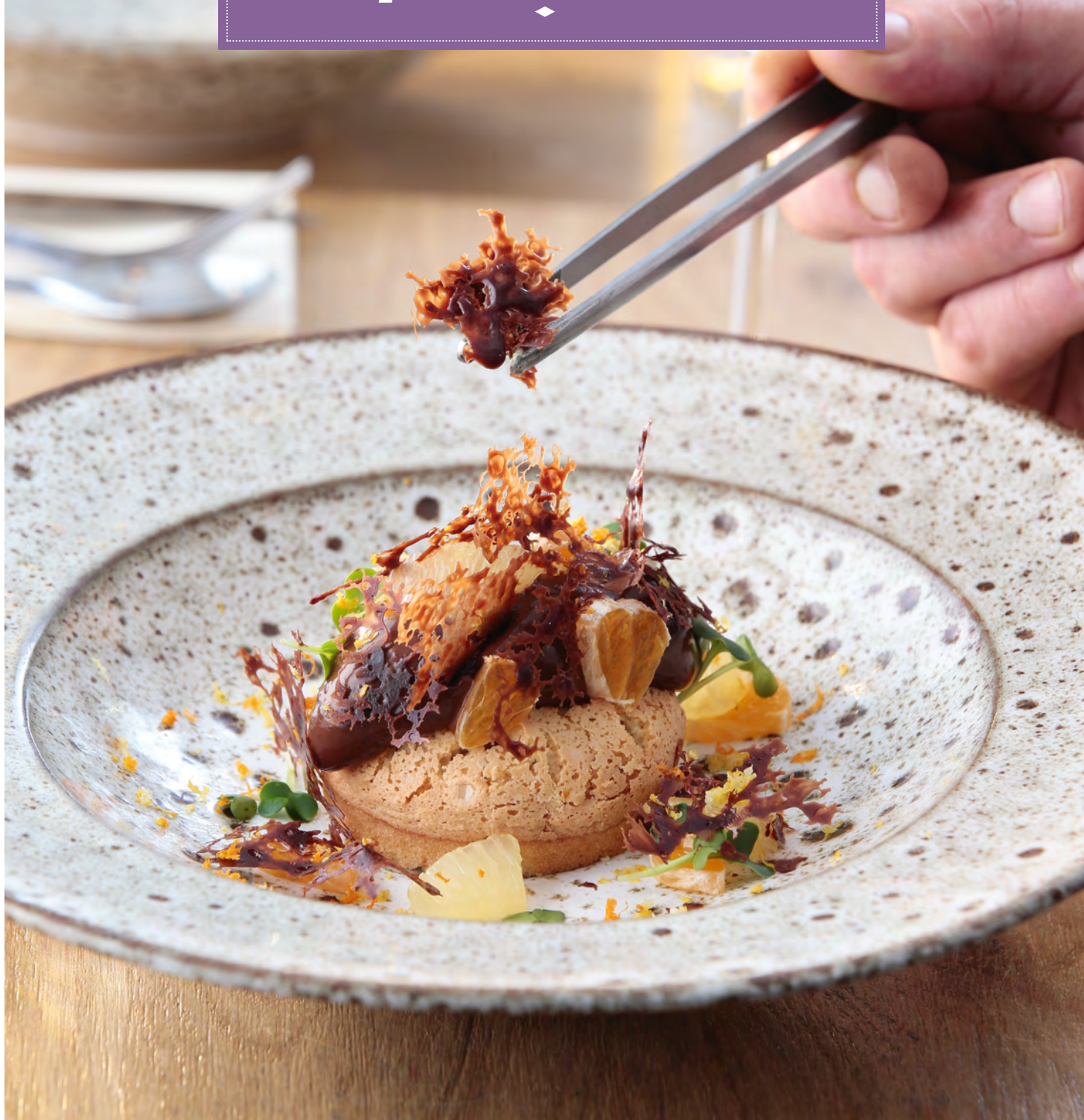
## L'ASSIETTE *de fromages*



**ASSIETTE DE FROMAGES DU CHEF *BENJAMIN WAVRANT***  
COMTÉ, BREBIS, FOURME D'AMBERT & COMPOTÉE DE POMMES



## LES INGRÉDIENTS *pour desserts*



**RECETTE DU CHEF *BENJAMIN WAVRANT***  
LE CHOCOLAT GRAND CRU AUX AGRUMES ET FINANCIER  
AMANDE, ÉMULSION MANDARINE

Scannez ce Qr code  
pour découvrir  
l'intégralité de la  
recette





# LA CARTE DES VINS & *spiritueux*

