

Menu

Repas gastronomique au profit des Restos
du Cœur réalisé par les apprentis 1^{ère} année
en **BP Cuisine et MC Desserts de restaurant**

Mercredi 27 avril 2016 à partir de 19h30

IMT – Restaurant « La Passerelle » - 10 rue Aimé-Pupin 38 000 Grenoble

- Opéra de foie gras à la truite fumée, gelée de griottes au piment d'Espelette
- Queue de langoustine sur sa royale, petit pois, pois gourmand et asperges blanches
- Filet de sole, fenouil confit à l'orange, mousse d'amande dans une tuile, mousseline de carotte à la vanille
- Selle d'agneau, pressé d'aubergines, cèleri et risotto de blettes, jeunes feuilles de blettes
- Fromage blanc
- Fraicheur d'agrumes
- Café gourmand et ses mignardises

40€ le menu hors boissons

Informations et réservations
avant le **22 avril 2016**

Maïté Ragot

T. 04 56 80 46 01

maite.ragot@grenoble.cci.fr

