



MENU GALA

9 MARS 2023



DINER ESPACE LES COULINES -ST LYPHARD

Parrain du Gala : Mikael Amisse, chef exécutif du Royal La Baule
Soirée caritative au bénéfice de l'association "Univers-Sel"

Cocktail d'accueil Produits en Presqu'île

DÉPART DEPUIS L'EUROPE DU NORD

Comme un Maki Gravelax de



truite rémoulade de choux

PASSAGE PAR L'EUROPE DE L'EST

Un cromesquis d'huître



émulsion de poireaux

DIRECTION LA PÉNINSULE IBÉRIQUE

Paella de sandre

et palourde



UNE AVENTURE EN EUROPE MÉRIDIONALE

Pigeon de Mesquer en Souvlaki

RETOUR SUR NOS TERRES

Saveur de pommes

POUR CLORE LE CARNET DE BORD

Madeleine et boissons chaudes



Accompagnement par des vins locaux

55 euros/personne

Inscription et réservations :

gala2023.olivierguichard@gmail.com

Olivier
Guichard
—
GUÉRENDE



Produits issus de
l'exploitation agricole
du Lycée Olivier Guichard

