

## Défi 100% Végétal des Chefs Barrière 2023

À l'occasion de la semaine européenne du développement durable du 18 septembre au 8 octobre, les Chefs ont imaginé un menu spécial.



### **Le Cœur d'artichaut -34€**

Garni d'un concassé de tomates et d'un œuf confit gourmand, il est recouvert d'une duxelle de champignons, enveloppé de copeaux de radis en rosace, de chips de champignons et accompagné d'un bouillon de légumes corsé.

### **Le prix du jury**

Création de Mathieu Mécheri & Matthieu Gamelin, Fouquet's Paris

### **La Pomme Tatin -18€**

Elaborée à partir de la bière Jeanlain, d'une pomme Pink Lady caramélisée, d'orge soufflé et de sarrasin.

### **Mention spéciale du jury**

Création de Benoît Duquesne, Steve Fourmeaux, Etienne Houvet, Romain Mahieu & Sébastien Sychala, Resort Barrière Lille

