

COMMUNIQUE DE PRESSE, MARDI 18 FEVRIER 2020

UN DINER D'EXCEPTION À 4 MAINS
AU RESTAURANT LE DIAMANT NOIR
À VAL THORENS



DÉCOUVREZ LE MENU SPÉCIALEMENT ÉLABORÉ POUR
JOURNÉE INTERNATIONALE POUR LE DROIT DES FEMMES PAR
LES CHEFS ERIC SAMSON ET NOLWENN CORRE.

*DISCOVER THE MENU
INTERNATIONAL DAY FOR WOMEN'S RIGHTS THE
CHEFS ERIC SAMSON AND NOLWENN CORRE HAVE ESPECIALLY
REALISED FOR YOU.*

JOURNEE INTERNATIONALE POUR LE DROIT DES FEMMES

DIMANCHE 8 MARS A PARTIR DE 19H30

AU DIAMANT NOIR – HOTEL KOH I NOR*****



Depuis 2014, **Eric Samson a rejoint l'aventure hôtelière du groupe Lodge & Spa Collection** pour mettre son talent au service des cuisines du Koh-I Nor 5*.

La carrière du chef est marquée par l'obtention de sa 1ere étoile en 2001 au Château de Courcelles, puis une seconde en 2002 dans son établissement L'Imaginaire ouvert à Terrasson-Lavilledieu où il met en lumière son ingrédient de prédilection, la Truffe Noire du Périgord.

Aujourd'hui aux commandes **des trois restaurants de l'hôtel du Koh-I Nor******* à Val Thorens, sa cuisine est inventive et audacieuse, enrichie par ses racines Bretonnes, délicieusement associée à son expérience en Périgord et sublimée par le terroir de Savoie. Chaque menu est une histoire, l'histoire d'un passionné de produits d'exception, de saison. Tous vos sens sont mis en éveil.

Première **chefe étoilée dans le Finistère**, Nolwenn est aujourd'hui à la tête du **restaurant de l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu**, qui conjugue merveilleusement l'audace de la jeunesse à une belle expérience de la cuisine gastronomique.

Elle a été récompensée **début 2019 d'une étoile au guide Michelin.**

Aujourd'hui, elle a repris certains classiques de la maison en imposant sa griffe et propose **une cuisine actuelle** en travaillant avec **justesse et finesse les beaux produits de la Bretagne** : homard, langoustine, lotte, dorade, Saint-Jacques, palourdes, ormeaux des Abers, foie gras, pigeon...

Ensemble, ils ont imaginé un menu en 8 plats en l'honneur des Femmes, articulé autour de notes **Bretonnes et de produits de notre belle région**. Découvrez des associations inédites avec des créations à base de **coquillages de l'océan** et des touches plus **lacustres avec l'omble chevalier**.

C'est une soirée à ne pas manquer, un moment de déconnexion totale dans **l'écrin feutré de la salle du Diamant Noir.**

Bon appétit !

MENU

125,00 € PAR ADULTE - €125 PER ADULT*

TARAMA D'ÉCREVISSÉS AU CAVIAR

BRICELETS DE MAÏS GRILLÉS

CRAYFISH TARAMA WITH CAVIAR

GRILLED CORN CRISPY WAFFLE

TOURTEAUX DE CASIER

GELÉE DANS L'INSPIRATION D'UN DASHI LÉGÈREMENT FUMÉ

TOURTEAU CRAB

JELLY INSPIRED BY A LIGHTLY SMOKED DASHI

ST JACQUES ET POIREAUX DE « PLEIN CHAMP »

EMULSION DE BARDES AU LAIT RIBOT

SCALLOPS AND "OPEN FIELD" LEEKS

RIBOT MILK BARD EMULSION

OMBLE CHEVALIER POCHÉ AU BEURRE SALÉ

SALSIFIS/NOIX, MOUSSEUSE DE PERSIL

ARCTIC CHAR POACHED IN SALTED BUTTER

SALSIFY / NUTS, PARSLEY FROTHER

SORBET OSEILLE / CHARTREUSE VERTE

SORRET SORBET / GREEN CHARTREUSE

RIS DE VEAU DORÉ AU FOUR « GRAND-DUCHÉ DE SAVOIE »

CITRON - CAPRE - CURRY

CALF SWEETBREAD GOLDEN BAKED IN THE "GRAND DUCHY OF SAVOY" OVEN

LEMON - CAPRE - CURRY

BOUQUET DE BETTERAVE CHIOGGIA ET CHÈVRE FRAIS

HERBES ET FLEURS

BUNCH OF CHIOGGIA BEETROOT AND FRESH GOAT CHEESE

HERBS AND FLOWERS

FRAISE « GARIGUETTE » DANS TOUS SES ÉTATS

"GARIGUETTE" STRAWBERRY IN ALL ITS FORMS

Contact Presse

Héloïse Metral – 04 79 31 18 65

communication@lodgeandspa-collection.com

Réservation : Hotel Koh-I Nor Rue de Gébroulaz 73440 Val Thorens

Info@hotel-kohinor.com | 04 79 31 00 00