



SEMAINE DE L'ŒUF 2018

Du 8 au 14 octobre 2018



ABLAOUI Nicolas

La Table de Nico – Liancourt (60)

« Comme une île flottante ... Crémeux de champignons, œuf mollet sous un blanc neige, crispy de chorizo et épices d'Ethiopie »

BERKANI Menad

Saint Régis Hôtel Shenzhen – Chine

« Œuf de Faisan cuit basse température, asperges et truffe, écume de parmesan »



BERKANI Menad

Saint Régis Hôtel Shenzhen – Chine

« Œuf de faisan parfait, velouté de cèpes aux truffes, écume de foie Gras »

BUSCAYLET Jean-Luc

Les Bacchantes – Paris (75)

« Tataki de saumon crème de fenouil jaune d'œuf poêlé et frisson de jambon »



BUSCAYLET Jean-Luc

Les Bacchantes – Paris (75)

« Œuf poché à la crème de potiron aux châtaignes et croutons de pain d'épice, chips de jambon, espuma vanille »

CERVET Jérémy

Le Dix Neuf Cent – Brice la Gaillarde (19)

« Omelette limousine aux cèpes »



DARMAJOUX David

Le Café des Arts – Ornans (25)

« Œufs aux lait »

GENELETTI Philippe

LHM France –

« Mon œuf brouillé »



GOURAULT Stéphane

Château de Montvillargenne – Chantilly (60)

« Œuf bio cuisson parfaite, velouté de champignons de Paris, tartine croustillante, champignons des bois et poitrine de porc fumée »

GRAVOUILLE Philippe

Le QG des Saveurs – Ploemeur (56)

« Œuf mollet frit champignons sauvages et émulsion de volaille ! »





JULIEN Jérôme

Brasserie Chic – Hôtel Le Saint Rémy – Saint Rémy de Provence (13)
« Œuf parfait velouté de girolles et crumble de lard »

LOPEZ Patrick

La Mirabelle – Cannes (06)

« Œuf parfait, le pêcheur sa barque, son jardin, et sa sauce insulaire »



MAYANCE Thomas

Domaine de la Forêt d'Orient – Rouilly Sacey

« Œuf Mollet semé en plein milieu d'un beau jardin de légumes d'automne »

MEZIANE Mickael

La Passerelle – Issy les Moulineaux (92)

« Œuf confit au soja, servi avec un blanc manger, huile de ciboulette et courge spaghetti »



PERRUCAUD Loïc

Ecole Hôtelière du Périgord – Manzac sur Vern

« Nid de poule du Périgord, blanc poché »

ROY Eric

Hostellerie du Lion d'Or – Beaumont-Le-Roger (27)

« Œuf cocotte au Bacon »



ROY Eric

Hostellerie du Lion d'Or – Beaumont-Le-Roger (27)

« Œufs brouillés en coquilles et salpicon de pommes, crème caramel »

SOUID Rachid

Le Millau – Paris (75)

« Œuf parfait en nage de girolles et cèpes, émulsion de grenaille fumée au foin »



TURILLON Stéphane

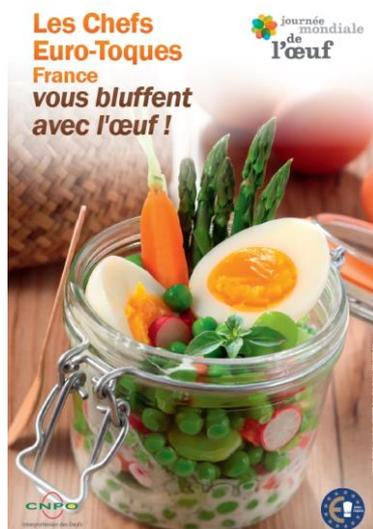
HelpKitchen – Vuillafans (25)

« Œuf soufflé émulsion au thym viande maturée d'Aubrac »

VERJUS Jean Bernard

Le Carré des Sens – Chambéry (73)

« Fricassée de girolles avec son œuf parfait et crème de cèpes et truffes »



Pendant toute cette semaine, l'œuf a été la star de nos repas !

En effet, à l'occasion de la Journée Mondiale de l'Œuf, les Chefs Euro-Toques se sont mis au diapason et ont proposé des recettes aux œufs dans leurs restaurants.