

LUXSURE

UNE CERTAINE VISION DU LUXE

Art de vivre Beauté et parfums Culture Horlogerie / Joaillerie Mode Vins et Spiritueux Voyages Luxsure Guide

ART DE VIVRE

Le Secret Square & Gérard Cagna fêtent la gastronomie

Posted by Emilie Cabanié · 18 septembre 2013 at 10 h 32 min



Quand un Chef étoilé des plus audacieux investit les cuisines du restaurant le plus impertinent de Paris c'est la rencontre de Gérard Cagna et du Secret Square.

C'est donc du 19 au 26 septembre prochain que le chef aux deux étoiles Gérard Cagna s'appropriera les cuisines du Secret Square et nous proposera un menu exceptionnel à l'occasion de la Fête de la Gastronomie. Ce menu composé d'un prélude, de trois entrées, trois plats et trois desserts au choix regroupera quelques plats signatures de Gérard Cagna et surtout l'essence même de son talent. Cette collaboration mettra en avant les qualités du restaurant du Secret Square et du travail de son équipe associés à la passion de ce Chef totalement atypique. Ce menu hautement gastronomique sera néanmoins proposé au prix habituel des menus de la maison soit 68 euros et sera complété d'une suggestion d'accords mets et vins.

La Fête de la Gastronomie vue par Gérard Cagna au Secret Square

Prélude

Crème glacée de brocoli, pointe de ciboulette

Entrées

Soufflé landais, escalope de foie gras de canard caramélisée, mousseline d'artichaut
Carpaccio de haddock et de saumon d'Ecosse, gingembre confit
Douceur des 7 légumes, gourmandises de fraîcheur et ponctuations acidulées

Plats

Selle d'agneau rôtie servie en noix, tatin de carottes de Créances, pommes Anna, jus d'estragon
Pavé de sandre poêlé, embeurré de choux frisés, huîtres chaudes, mousseline hollandaise et curry léger
Pavé de filet de bœuf, os à moelle en brioche, jus réduit à la bordelaise, fricassée de champignons des bois et de pommes rattes

Desserts

Mi-cuit au chocolat noir, sorbet citron et poivre de la Jamaïque
Petits choux en Paris Brest de notre enfance et glace moka
Carpaccio d'ananas du Costa Rica, suprêmes d'orange, sorbet pamplemousse et coulis de mangue

Suggestion d'accords mets et vins

Joseph Mellot, Sancerre 2007
Montée de Tonnerre, Chablis 1er Cru 2011
Château de Pez, Saint Estèphe 2008
Terra Noble Cabernet Sauvignon (Chili) 2010

Une expérience inoubliable à l'image du Secret Square, le lieu où le plaisir du goût retrouve tout son sens.



Secret Square Paris
27 Avenue des Ternes - 75017 Paris
01 47 66 45 00
www.secretsquare.fr
Service voiturier

Wikio Wikio

Tags: FETE DE LA GASTRONOMIE Gérard Cagna secret square

« Previous Next »

RECHERCHER

SHARE

Twitter 0

Like 0

+1 0

Search Search

RELATED POSTS

Un Grand Palais Gourmand pour la fête de la Gastronomie
18 juillet 2013

Saint Valentin Gourmande au Secret Square
25 janvier 2013

Calendrier du Secret Square
13 décembre 2012

Cadolle défile au Secret Square
10 octobre 2012



Tweets Suivre @luxsure

Pascal @luxsure
- Naturally Cliquot + Révolution Packaging Eco-Responsable pour Veuve Cliquot cette fin d'année.
pic.twitter.com/Y3ZDe8Vh10



Tweeter à @luxsure

Tweets Suivre @luxsurenews

luxsurenews
#FASHION : London Fashion Week - Orla Kiely SS14
luxsure.com/blog/2013/09/22... #LFW
pic.twitter.com/mbL5GimELD

Tweeter à @luxsurenews

paperblog

LIKE US ON FACEBOOK

luxsure magazine

Like

luxsure magazine
#FASHION : London Fashion Week - Orla Kiely SS14
http://luxsure.com/blog/2013/09/22/london-fashion-week-orla-kiely-