



# Gastronomie & Dentelles

**Dimanche 21 Juillet 2019**

Rendez-vous à **9h Sport & Classic Cars** à Pont l'Evêque (*plan [ici](#)*)  
pour le petit déjeuner où nous serons accueillis par Jean Marc & Nicolas



Départ à **10h** par le chemin des écoliers jusqu'au restaurant étoilé Michelin  
« La Renaissance » à Argentan (*itinéraire [ici](#)*)







## Menu

Cocktail Maison et ses canapés

Œuf de poule de la ferme cuit 63° à la truffe d'été

½ homard façon du chef

Filet de veau farci de champignons, raviole de ris de veau

Tome de Clécy en crumble au piment d'Espelette

Vacherin, vanille de Tahiti, ananas, fruit de la passion

Café et ses mignardises

Gamay et Côtes de Bourg, eau minérale



**Arnaud Viel** Guide MICHELIN 2019 

Arnaud Viel, normand d'origine, fait ses armes à Paris à l'hôtel Sofitel du CNIT à la Défense. Il est finaliste du Championnat de France du Dessert 1996 et Lauréat d'Or 1997.

Il n'a jamais oublié ses origines, et L'Auberge de l'Ancienne Abbaye à Argentan l'accueille comme Chef cuisinier.

Puis, avec Cécilia, son épouse, ils lancent leur propre établissement « La Renaissance ».

La cuisine d'Arnaud est fine et originale avec le meilleur du terroir. Des produits de qualité pour des Menus gourmands.

Aimant partager sa passion, Arnaud donne des cours de cuisine et transmet son savoir-faire. Par ailleurs, aux côtés de Michel Onfray, il participe à l'Université Populaire du Goût d'Argentan.

Il est également Responsable de l'Orme pour l'Association Les Toques Normandes depuis 2005.

A quelques pas du restaurant nous serons accueillis  
à la Maison des Dentelles pour une visite guidée & privée





# Gastronomie & Dentelles

**Dimanche 21 Juillet 2019**

**Clôture des inscriptions le 10 Juillet**

Guide MICHELIN 2018 

**Inscriptions en ligne à réception**



LA BOUTIQUE DE L'AMICALE



**Prix par personne : 114 €**

**Petit déj - Déjeuner à Argentan - Visite Maison de la Dentelle**

## **Menu**

Cocktail Maison et ses canapés

Œuf de poule de la ferme cuit 63° à la truffe d'été

½ homard façon du chef

Filet de veau farci de champignons, raviole de ris de veau

Tome de Clécy en crumble au piment d'Espelette

Vacherin, vanille de Tahiti, ananas, fruit de la passion

Café et ses mignardises

Gamay et Côtes de Bourg, eau minérale

**Inscriptions en ligne à réception**



LA BOUTIQUE DE L'AMICALE

