



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

