

Mars 2008

Boris Campanella, dans le cadre de l'opération Food/Fou de France au Japon, organisé par Alain Ducasse, a été invité au restaurant Benoit, à Tokyo, pour présenter son savoir faire, à travers ses plats, ses recettes, ses produits. Sur toute la durée du séjour, il gère une équipe de cuisiniers japonais à l'aide d'une traductrice, et produit midi et soir, entre 120 et 130 couverts.

DEJEUNER

PATE CROUTE DE GIBIER DE CHASSE
Faisane et Pigeon Ramier
Chutney d'Oignons et Raisins à la Roussette de Savoie
Kumquat Aigre Doux, Petite Salade

NOIX DE SAINT JACQUES AUX ENDIVES,
CORIANDRE ET KUMQUAT
Jus de Pomme Grany Smith

COTE ET FILET D'AGNEAU EN CROUTE D'AGRUMES
Fruits et Légumes comme un tagine

VELOURS CHOCOLAT FRAMBOISE
Sorbet Fruits Rouges



DINER

TARTARE DE THON ROUGE, RATATOUILLE CROQUANTE
Sésame Noir et Wakamé

LANGOUSTINE CROUSTILLANTE A LA MENTHE
Verre à Boire Petits Pois Menthe Amande, Glace Petit Pois

DAURADE CUITE A LA PLANCHA ET SUPIONS
Asperges Vertes, Citron Confit et Sauce à la Carotte Acidulée

PIGEON POCHE DORE
Cuisse Farcie à la Coriandre et Agrumes/ Pomme Fruit et Céleri, Salade de Feuilles

CRAQUANT AU CHOCOLAT ET FRUITS EXOTIQUES
Sorbet Passion, Jus à la Passion et Citron Vert

