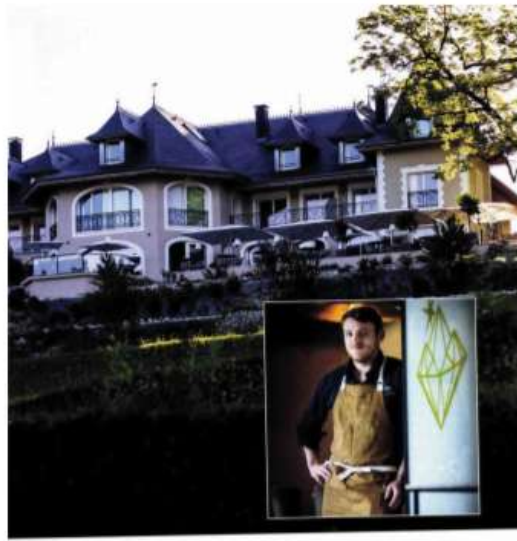


Nouveau sur le lac du Bourget : ANTOINE CEVOZ-MAMY au Restaurant L'INCOMPARABLE

Un moment suspendu sur les hauteurs du grand lac savoyard.

Un moment suspendu sur les hauteurs du grand lac savoyard. Le restaurant L'Incomparable, dirigé par Antoine Cevoz-Mamy, propose une cuisine raffinée et innovante, inspirée par les produits locaux et les traditions culinaires de la région. Le chef utilise des ingrédients de saison et des techniques modernes pour créer des plats uniques et mémorables.

Antoine Cevoz-Mamy a rejoint le restaurant L'Incomparable en tant que chef cuisinier. Il a travaillé pendant plusieurs années dans des restaurants renommés, où il a développé son expertise culinaire. Avec son équipe, il propose une expérience gastronomique exceptionnelle, alliant tradition et innovation. Le restaurant est situé dans un cadre magnifique, offrant une vue imprenable sur le lac et les montagnes environnantes.



Le restaurant L'Incomparable est un lieu unique où l'art culinaire se rencontre avec l'architecture. Le chef Antoine Cevoz-Mamy a travaillé pendant des années dans des établissements renommés, où il a acquis une solide expérience professionnelle. Il est passionné par son métier et cherche à offrir à ses clients une expérience gastronomique exceptionnelle.

Le chef Antoine Cevoz-Mamy est un professionnel de haut niveau. Il a travaillé pendant des années dans des restaurants renommés, où il a développé son expertise culinaire. Il est passionné par son métier et cherche à offrir à ses clients une expérience gastronomique exceptionnelle. Le restaurant L'Incomparable est un lieu unique où l'art culinaire se rencontre avec l'architecture.



Le chef Antoine Cevoz-Mamy a travaillé pendant des années dans des restaurants renommés, où il a acquis une solide expérience professionnelle. Il est passionné par son métier et cherche à offrir à ses clients une expérience gastronomique exceptionnelle. Le restaurant L'Incomparable est un lieu unique où l'art culinaire se rencontre avec l'architecture.

Le chef Antoine Cevoz-Mamy a travaillé pendant des années dans des restaurants renommés, où il a acquis une solide expérience professionnelle. Il est passionné par son métier et cherche à offrir à ses clients une expérience gastronomique exceptionnelle. Le restaurant L'Incomparable est un lieu unique où l'art culinaire se rencontre avec l'architecture.



La sphère savoyarde (canapé apéritif)



Composition des ingrédients

• Une sphère de pomme de terre, avec une compote d'igname (pomme de terre) en dessous et une garniture de réduction au lait crème au lait fumé, avec une délicieuse touche d'igname rissolée.

Pour 10 personnes

• 100 g de pommes de terre
• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la compote d'igname

• 100 g de pommes de terre
• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.

Pour la garniture de réduction

• 100 g de lait fumé
• 100 g de crème fraîche
• Sel et poivre.