



La France (re)cuisinée,  
Une initiative  
Châteaux & Hôtels Collection

Chaque année, les meilleurs chefs Châteaux & Hôtels Collection revisitent les recettes et produits emblématiques de leur terroir à prix doux pour rendre la gastronomie accessible au plus grand nombre !

# La France (re) cuisinée

de "Châteaux et Hôtels Collection"

du 15 au 26 Mars 2010

Michel Chabran

vous propose de découvrir un plat à la carte

« la Caille rôtie en cocotte,  
sa cuisse en petite caillette,  
son filet rosé, crigue ardéchoise,  
jus au crozes-hermitage blanc »

au tarif de 10€

