



Sebastiano Lombardi est né à Andria, Pouilles, en 1976. Cuisinier discret et réservé. Sebastiano a commencé sa carrière en tant que commis de cuisine, en développant ses connaissances aux côtés de grands noms de la cuisine comme Carlo Perse, Giorgio Pini, Antonio Guida et Nino Di Costanzo. En 2010, Sebastiano Lombardi devient chef exécutif au restaurant "Cielo" du Relais La Sommità de Ostuni, et en 2011 il obtient sa première **étoile Michelin** grâce à une cuisine élégamment équilibrée entre innovation et tradition. En 2015, Sebastiano Lombardi prend les rênes du restaurant **Il Pellicano** en Toscane.



Juan Arbelaez d'origine Colombienne, formé à la cour de trois grandes brigades françaises, celle de Pierre Gagnaire, au Bristol avec Eric Fréchon et celle de Eric Briffard au George V à seulement 24 ans ouvre son premier restaurant la "**Plantxa**" à Boulogne Billancourt, un restaurant branché où les plats racontent des voyages d'une cuisine colorée et créative sous le signe des produits du marché. Juan Arbelaez est considéré comme un des meilleurs exemples d'une nouvelle génération de leaders qui vont bientôt prendre les avant-postes de la cuisine française.

MENU METAMORFOSE

Amuse Bouches
Inconnu

Betterave fumée balsamique et ravioli frit

Entrée

Cornet croustillant avec des poivrons aigre-doux
Oeuf parfait carotte Mozzarella di Bufala Campana DOP
cédrat et basilique

Plats

Cavatelli de blé "arsò" cima di rapa moules e caciocavallo
Bar cuit sur la peau crème fenouil endive safran et réglisse
Boeuf agria arenkha

Pre dessert

Pasticciotto aux noisettes et mandarines

Dessert

Chocolat kaki oselle

Café

*Le menu proposé pourrait être objet à des modifications