

GREY GOOSE®
VODKA


LIQUIDE



GREY GOOSE® X LIQUIDE PAR SUBSTANCE

UNE SAINT-VALENTIN UNIQUE POUR UN MOMENT D'EXCEPTION

**LE CHEF MATTHIAS MARC, POURSUIT
SA COLLABORATION AVEC LA MARQUE
DE VODKA FRANÇAISE GREY GOOSE®**

Il propose un menu foodpairing mêlant des mets d'exception à des créations cocktails uniques, à retrouver au sein de son restaurant Liquide par Substance **le soir du lundi 14 février.**

Un menu, à quatre mains, **réalisé en duo avec Florian Henry**, le barman ambassadeur de GREY GOOSE®. Ce sont 4 cocktails qui viendront ainsi sublimer et révéler les spécificités gustatives des recettes de Matthias Marc.

« J'ai souhaité imaginer un menu unique en son genre où chaque mets s'allie parfaitement avec un cocktail GREY GOOSE. Ces différents temps de dégustation forment une expérience inédite que je suis ravi de proposer cette année chez Liquide pour la Saint Valentin »



MATHIAS MARC

ACCORDS INSOLITES, LÉGERS, ET GOURMANDS

c'est ce que propose le Chef Matthias Marc, en collaboration avec GREY GOOSE®,
pour un menu de la Saint-Valentin extraordinaire.

AMUSES-BOUCHES

- Huîtres, bouillon de dashi, pickles de prune, coriandre cress -
- Croustillon de tête de veau, sauce tartare -
- Terrine de Toto, pickles, condiment graines de moutarde -

COCKTAIL : LIQUIDE

GREY GOOSE® La Vanille, Purée de kiwi, jus de citron jaune frais, sirop de vanille
Ce cocktail fruité accompagnera à merveille les amuses-bouches.

1,28 unités d'alcool par personne

ENTRÉES

- Saint Jacques, crème de barde aux feuilles de kumbawa, butternut, réduction d'orange -

COCKTAIL : JOSÉPHINE BAKER

GREY GOOSE® L'original, Chartreuse jaune, Sirop de sucre, bitters orange
Ce cocktail s'accorde à la perfection à l'entrée iodée.

1,92 unités d'alcool par personne

PLATS

- Ris de veau, anchois, artichaut, roquette et jus truffé -

COCKTAIL : FRAICHEUR DU JARDIN

GREY GOOSE® Le Citron, Jus de citron jaune frais, sirop de sauge maison, eau gazeuse, tonic.
Ce cocktail frais s'associe au ris de veau.

1,28 unités d'alcool par personne

DESSERT

- Chocolat, gingembre et poire -

COCKTAIL : BELLE HÉLÈNE

GREY GOOSE® La Poire, purée de poire, Liqueur de cacao blanche, sirop de vanille, gingembre frais.
Pour clôturer ce repas exceptionnel, le cocktail Belle Hélène permet de finir sur une note douce et sucrée.

1,44 unités d'alcool par personne

MIGNARDISES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Slow
DRINKING
BOISSONS ET PERSONNES

CETTE EXPÉRIENCE UNIQUE
AU PRIX DE 130 € TTC PAR PERSONNE
EST À RÉSERVER SUR LE SITE OFFICIEL
DE LIQUIDE PAR SUBSTANCE :

<https://www.liquide.paris>
ou en téléphonant directement au restaurant
au 01 42 36 50 05.



LIQUIDE PAR SUBSTANCE

39 rue de l'Arbre Sec, 75 001 Paris
Téléphone : 01 42 36 50 05.

Prix : 130 € TTC par personne

À PROPOS DE LA VODKA GREY GOOSE®

La fabrication de cette vodka d'exception commence par la sélection des meilleurs ingrédients français : élaborée en Charente, à partir de blé tendre d'hiver de Picardie, d'eau de source de Gensac-La-Pallue, naturellement filtrée à travers les terres calcaires charentaises, GREY GOOSE® a fait de l'excellence et du made in France sa marque de fabrique.

Un processus de distillation unique fait ressortir les caractéristiques naturellement supérieures de ses ingrédients. Du champ de blé à sa mise en bouteille, GREY GOOSE® fait honneur au véritable savoir-faire de son Cellar Master, François Thibault, qui confère à cette vodka unique une finesse incomparable et un goût exceptionnel.

www.greygoose.com

À PROPOS DE LIQUIDE PAR SUBSTANCE

Une cuisine joyeuse qui fait du bien ! Inspirée par ses expériences, voyages et rencontres, Amandine Chaignot propose une carte courte, ludique et raisonnée qui se veut à l'écoute des saisons. Pouliche c'est une cuisine fraîche à base de produits de qualité, sourcés auprès d'artisans engagées, respectueux des sols et des hommes. Le local avant tout, évidemment. Chaleur, Bonheur, Cuisine au beurre.

#GREYGOOSE @GREYGOOSE

LAURENT GUYOT & CO

48 RUE SAINTE ANNE, 75002 PARIS - CONTACT@LAURENTGUYOT.COM

TÉL : +33 1 44 82 70 70

Slow
DRINKING
LAURENT GUYOT & CO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.