



Lors du concours organisé par l'école Hôtelière de Cholet et en partenariat avec la société " Pigeonneau des Charmilles".

Notre chef de cuisine Sébastien Guéry a remporté le Premier prix dans la catégorie accord mets et vins et la deuxième place en catégorie cuisine le plat élaborer et présenté étant :

" Blanc de Pigeonneau en retour d'un long voyage d'orient, royal de foie gras, et chutney de mangue au vinaigre de gingembre."

A venir déguster à l'Auberge les Typhas A Saint Lyphard **Tel 02 40 91 32 32.**

