



CHEF À DOMICILE

le menu

APÉRITIFS

Cylindre de chèvre frais et poudre d'olive
Tacos au herbes et caviar de courgette

MISE EN BOUCHE

Riz soufflé, guacamole et thon mi-cuit

ENTRÉES

Cannelloni de blette au jambon ibérique, tartelette de petits pois et nuage d'oignons doux
ou
Asperges de pays, œuf parfait du Pic Saint-Loup, saumon gravlax et hollandaise en espuma

PLATS

Filet de bœuf cuit basse température, artichauts barigoule, siphon de pomme terre et jus de viande corsé
ou
Turbot rôti au beurre noisette, fenouil, fleur de courgette, beurre blanc à l'oseille et émulsion citron

FROMAGE

Mille-feuille comté, pain d'épices et pomelos

DESSERTS

Tarte aux poires, crème légère à la noisette, caramel beurre salé et éclats de spéculos
ou
Sphère chocolat blanc, diplomate à la vanille de Madagascar, framboises, coulis de fruits rouges et glace bulgare

MIGNARDISES

Pavlova à la fraise
Tarte citron meringuée

3 SERVICES **55€**

(entrée + plat + dessert)

5 SERVICES **65€**

(apéritifs + entrée + plat + fromage + dessert)

7 SERVICES **75€**

(apéritifs + mise en bouche + entrée + plat + fromage + dessert + mignardises)