



# CHEF À DOMICILE

*le menu*

## APÉRITIFS

Arête de poisson, crème de saumon au citron vert  
Tataki de boeuf et mayonnaise japonaise  
Black pillow, crème de poivron confit et feta

## AMUSES-BOUCHE

Fraîcheur de pastèque, olives kalamata, espuma de feta et huile basilic

## ENTRÉE

Crudo de dorade royale, vinaigrette vanillée, guacamole, gel de framboise et chips de riz soufflé

ou

Dans l'esprit d'un carpaccio, vitello tonnato, crème de poivron légèrement relevée, vinaigrette au citron de Menton et artichaut en deux textures

## PLAT

Tartare de thon nippon, cannelloni de courgette et avocat, mayonnaise asiatique et allumettes au gomasio

ou

Filet de canette, aubergine croustillante dans l'esprit d'un tian et jus de viande corsé au thym

## FROMAGE

Carpaccio de fraises, glace de chèvre frais, Selles-sur-Cher et chips de pain de campagne

## DESSERT

Pêches rôties au miel, framboises, mousse chocolat blanc verveine et glace bulgare

ou

Sur un biscuit sablé, mini choux craquelin, crème mascarpone, sponge cake cacao, gel et glace café

4 SERVICES **70€**

(amuse-bouche + entrée + plat + dessert)

5 SERVICES **80€**

(apéritifs + amuse-bouche + entrée + plat + dessert)

6 SERVICES **95€**

(apéritifs + amuse-bouche + entrée + plat + fromage + dessert)