CHEF À DOMICILE

le menu

APÉRITIFS

Tartelette petit pois menthe

Tacos au charbon végétal et crème tonatto

Tapioca soufflé et gel de maïs

AMUSES-BOUCHE

Encornet aux agrumes, émulsion d'ail doux et churros l'encre de seiche

ENTRÉE

La gambas dans tous ses états, tartare saisie au bouillon de crustacés infusé et tuile de gambas

ou

L'œuf parfait du Pic Saint-Loup, poêlée des premières giroles, nuage et chips de parmesan

PLAT

Raviole de joue de bœuf braisé, déclinaison autour de l'artichaut, foie gras poêlé, croustillant d'os à moelle et jus corsé au timut

ou

Bar de ligne juste snacké, mini légumes rôtis, consommé de poisson au safran et espuma de rouille

FROMAGE

Crémeux de brillât savarin, râpé de truffe noire et pain de campagne au chèvre chaud

DESSERT

Sphère chocolat, diplomate à la vanille, glace praliné et sauce chocolat chaud

ou

Pluriel de figues, gavotte croustillante, glace à l'huile d'olive et tuile au miel

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)