



Chef A Domicile  
Menu Signature  
A Partir de 110 € (min 6 personnes)

Cocktail Apéritif

Assortiment de pièces cocktail en fonction du choix du menu

Entrée

Mi-cuit de Saint-Jacques et son éclat de truffes noires

*Ou*

Pané de foie gras à la truffe, compoté de pommes Pink Lady aux clous de girofle

*Ou*

Tartare de bar aux agrumes et son crémeux aux asperges vertes

Plat

Filet de turbot rôti au jus de veau et ses graines de citron caviar, sauté de légumes oubliés

*Ou*

Caille farcie au foie gras et fruits secs, compotée de carottes jaunes et blanches au thym et citrons confits

*Ou*

Fraîcheur de homard breton à la vinaigrette de truffe, et ses légumes d'antan croquants

Fromages

Brie de Meaux truffé et la salade de mesclun

Dessert

Dôme de chocolat blanc, sa chantilly à la vanille de Madagascar et sa compotée de framboises

*Ou*

Paris-Brest revisité avec ses éclats de noisettes grillées et confites au caramel beurre salé

*Ou*

Mille-feuille minute du chef et ses fruits confits

*\*Les exemples du menu sont des suggestions du chefs selon les disponibilités du marché*