LA CHWETTE
chef à domicile

Agape d'hiver

Prélude

Topinambours rôtis, beurre de truffe et chou kale
Tiradito de bar aux fruits de la passion et avocat
Poularde fermière, foie gras de canard et épinards
Encornets grillés au piment d'Espelette, betteraves en pickles
Cannelloni de poireaux et tomme de brebis

Autour de la table

Paleron de bœuf confit
Navets et carottes rôtis aux grenades, jus de viande épicé
Mousseline de pommes de terre aux cacahuètes

ou

Saumon Label Rouge, émulsion chorizo
endives fondues et lentilles vertes du Puy au thym

Pain de seigle et froment aux graines

Danse fromagère (en option)

Mont d'or, Beaufort, Trappe d'Echourgnac
Cresson et mâche aux pistaches, vinaigrette chou rouge

Final gourmand

Couronne de noisettes et bergamote
Citron de Menton crémeux à la marjolaine

Tarifs

150€ HT/pers pour 10 personnes

Le tarif comprend :
- La prestation du chef (achat des produits sélectionnés, taillage et découpage au labo, livraison à Paris puis réalisation du repas dans une cuisine équipée).
- La vacation du maître d'hôtel pour le service jusqu'à minuit.

En option : Fromage, boissons, vaisselle et équipement si besoin, déplacement hors Paris
TVA : 10% sur le repas, le service et le matériel ; 20% sur l'alcool.

Toutes les viandes sont d'origine française.
Les légumes viennent du potager de Thierry et Élise Riant.

Ce menu est commun à l'ensemble des convives. En cas de contraintes alimentaires, intolérances et allergies, un autre menu pourra être proposé pour les personnes concernées, moyennant un supplément.
Champagnes et Vins : Choisis avec les partenaires de la cave en fonction du menu souhaité.