



LA CHWETTE

chef à domicile

## Carte des Menus

### Les Amuse Bouches

**À déguster du bout des doigts :** Flûtes croustillantes aux Champignons, Patates douces rôties et Pesto de Pistaches, Pancake vert de Coriandre et Saumon mariné au Gingembre, Tarte fine de Parmesan et Echalotes confites au miel de Châtaignie...

**À déguster en cassolette :** Bar et Vinaigrette de Yuzu, Ravioles de Beaufort, Brouillade aux Truffes, Tataki de Boeuf...

### La Carte

#### Entrées

Ravioles de Langoustines, siphon d'Echalotes...  
Tartine de légumes du marché flanquée d'aromatiques\*  
Noix de Saint Jacques normandes et Combava  
Sablé amandes Parmesan, Endives semi-confites

#### Plats

Lotte de nos côtes rôtie, Beurre d'agrumes, Linguine à la Poutargue  
Poulet fermier de Normandie cuit à basse température, Pressé de Légumes du marché au Thym Thujanol  
Surprise de Bœuf à la Sarriette, Emulsion de Pommes de terre aux Truffes (en saison), Ail confit et Poireaux aux Noisettes  
Petit Epeautre du Vaucluse et Epinards coco, Chou-Fleur rôti, Croûte de Cacahuète\*

#### Desserts

Sur un Sablé au Pralin, Ganache Guanaja de Valrhona et Tuile Cacao  
Ananas rôti aux épices, Coulis de Mangue, Madeleine Yuzu  
Meringue Vanille, Poire Conférence déclinée en brunoise et en Chips  
Gelée de Verveine, Millefeuille au Citron vert

\* végétarien

### Tarifs

À partir de 85€ HT/ pers. Ce tarif comprend la prestation du chef (achat des produits et réalisation du repas entrée/plat/dessert) dans une cuisine équipée ainsi que la vacation du maître d'hôtel pour le service.

En option : Amuse bouches, Fromage, Boissons, Vaisselle et équipement si besoin.  
Comme chaque prestation reste unique (déjeuner ou dîner? nombre de convives? options?...), contacter LaChwette pour un devis personnalisé.  
TVA : 10% sur le repas, le service et le matériel ; 20% sur l'alcool.

Toutes les viandes sont d'origine française.  
Champagnes et Vins : Choisis avec les partenaires de la Cave en fonction du menu souhaité.  
Recettes sans gluten, végétariennes ou vegan possibles.  
Les légumes viennent des potagers d'île de France.  
Déplacement hors Paris possible.