

Carte des Menus

Choisissez le menu qui vous tente, donnez-moi votre budget, je m'occupe du reste.

LE DEJEUNER DE LA SEMAINE

Du Lundi au Jeudi, le Chef élabore pour vous, **au déjeuner**, un menu en fonction du marché et de vos goûts. Le tarif est fixé à **39€ HT/ pers. pour un déjeuner de 10 personnes sans service** (compter un supplément pour moins de 10 personnes et pour un maître d'hôtel éventuel).

LES MENUS DU CHEF

« Comme une escapade... »

Cercles croustillants acidulés au Crabe
Tournedos de Saumon Ora King au San Daniele, Poivre citron
Val d'Isère (Sablé, noix du Périgord, chocolat, amande amère)

Gougeonnettes de filet de sole braisée au cidre et Crevettes grises
Le Canard de Mme BURGAUD à la diable. Petits légumes glacés
Chou thym citron et Ganache montée à la vanille

« Comme une promenade en forêt... »

Sablé de girolles et trompettes aux échalotes confites, salade d'Herbes fraîches
La Blanquette de veau et ses attributs
Brownie aux pignons grillés

Ravioles de Lotte pochées au jus de crustacés
Le Cochon confit, Mona Lisa et légumes du jardin
Le retour de la Tatin

« Comme un voyage... »

Noix de Saint Jacques d'Erquy à la vanille
Merlan de Boeuf en Tataki
Cookies Coco et Mangue

Gambas grillées ux cacahuètes
Wok de veau au curry vert
Piores pochées au yuzu, tuile framboise

« Compléments »

Amuse-bouche : cf carte de cocktails Format pdf

Fromages et Salade : Plateau du Maître Fromager ou Inspiration du Chef selon le menu choisi

Petits Pains spéciaux artisanaux : Olives, pistaches, sésame, citron, raisins, noisettes...

Champagnes et Vins : Choisis avec les partenaires de la Cave en fonction du menu souhaité

CONDITIONS GÉNÉRALES :

Les légumes viennent des potagers de Thierry et Elise Riant ainsi que de Mr Prieur
Recettes sans gluten ou vegan disponibles dans cette carte. Toutes les viandes sont d'Origine française.

Les menus de la mer peuvent être modifiés 24h à l'avance suivant la marée.

Tous les devis sont personnalisés et valables deux mois.

Prestation minimale : 500 € H.T. pour un repas entrée/plat/dessert hors service et boissons.

Le Tarif de base comprend la prestation du chef et les produits dans une cuisine équipée chez le client. TVA : 10% sur le menu ; 20% sur l'alcool

Acompte de 60% à la commande. Règlement du solde le jour de la prestation

Déplacement Hors Paris possible ; Location de vaisselle possible.

Personnel de service disponible : facturé par LaChwette (Tarif+ Charges sociales) ou réglé directement en CES.

