



LA CHWETTE

chef à domicile

Agape de Printemps

Prélude

Sole nacrée, noix de cajou grillées aux épices
Brunoise de salsifis glacé et pintade en raviole ouverte
Sériole crue, radis d'hiver et sarrasin torréfié
Cromesquis de patates douces, émulsion verte
Noix de Saint-Jacques poudrée d'agrumes puis snackée

Autour de la table

Quasi de veau rôti, légumes racines et jus réduit de viande à la sarriette
ou
Cabillaud au curcuma, carottes braisées au gingembre et citron confit

Pain de seigle et froment aux graines

Final gourmand

Douceur de vanille au pralin

Danse fromagère (Complément)

Coulommiers fermier
Chèvre frais de printemps
Tomme jeune

Accompagné de

Pousses de cresson aux pignons, vinaigre de poire et huile de la maison

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 Elise 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.