



## Chef à domicile | Minimum de 4 par sélection

### Entrées froides

<b>Soupe froide au concombre</b>	14
Salade de crevettes nordiques, huile de citron, oignons marinés et endives	
<b>Ø Déclinaison autour de la tomate   Personnel requis</b>	15
Mozzarella de Bufflonne fraîche et en espuma, pesto maison	
<b>Tataki de bœuf</b>	20
Poivrons grillés au shichimi togarashi, mayonnaise à l'ail noir, sésame et mizuna	

### Entrées chaudes

<b>Velouté de topinambour</b>	12
Noisettes torréfiées, canard fumé, huile de thym	
<b>Ravioli à la courge butternut</b>	16
Reggiano, pistaches, beurre de sauge et roquette	

### Viandes

<b>Suprême de pintade, sauce Bordelaise</b>	30
Mousseline de céleri-rave, fricassée de champignons sauvages, échalote caramélisée, carottes fanes	
<b>Filet de veau, sauce aux cèpes</b>	36
Courge crémeuse, pomme de terre bouchon, asperges, betterave Chioggia	



## Chef à domicile | Minimum de 4 par sélection

### Poissons

<b>Flétan du Groenland, beurre blanc au Noilly Prat</b> Chanterelles sommités colorées, pois verts, betterave	40
<b>Morue noire, sauce au cari Thaï et lait de coco</b> Navet Tokyo, maitake et choy sum	40

### Fromages

<b>Sauvagine de Portneuf</b> Brioche au beurre, confit d'oignons au cassis et micro-mesclun	14
<b>Poire tiède farcie au fromage Mont-Jacob</b> Feuilles de chêne et pacanes épicées	18

### Desserts

<b>Charlotte à la fleur d'oranger et framboises</b> Pistaches et coulis de fruits rouges	12
<b>🍋 Citron, meringue   Personnel requis</b> Compotée de bleuets, crumble sablé et basilic	12
<b>Palet au chocolat Guayaquil</b> Crème parfumée au gingembre, gel aux fruits de la passion et crumble au thé	15