

SOIRÉE À TABLE

Frais en suppléments : Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle (avec personnel seulement)
2026 - 2027

Minimum de 4 par sélection

Dîner à la carte

Pour une mise en bouche avant votre repas, consultez notre carte de bouchées sous l'onglet "Cocktail"

Entrées froides

- 16.00 Saumon mariné, soupe froide de concombre, huile d'aneth, betteraves, salicorne et chips de bagel
- 18.00 Carpaccio de cerf, noisettes, crème sûre à l'oignon, champignons marinés, chips de pommes de terre
- 21.00 Burrata, agrumes et tomates rôties, huile de basilic, coulis de tomates fraîches et focaccia épicée

Entrées chaudes

- 10.00 Potage parmentier, relish de bacon, huile d'oignon vert
- 14.00 Chèvre chaud et panaché de laitue, oignons caramélisés, pommes compressées au thym et figue, vinaigrette au miel
- 15.00 Crevettes croustillantes au basilic, sauce safran et huile épicée
- 24.00 Gnocchis, sauce homardine, homard, estragon, panko à l'ail

Plats principaux

- 30.00 Caramellas (pâtes) aux champignons, bette à carde, topinambours et noisettes
- 30.00 Roulade de volaille au basilic, petits légumes façon ratatouille, velouté au Marsala
- 32.00 Omble chevalier, pressé de pommes de terre frit, asperges, pois verts, beurre blanc et coulis d'épinards
- 34.00 Magret de canard rôti, sauce au Sortilège, purée de céleri-rave, carottes braisées, radis et pomme verte
- 36.00 Bœuf braisé au vin rouge, purée de panais, tarte à l'oignon et maitake koji

Desserts

- 12.00 Charlotte à la fleur d'oranger et framboises, pistaches et coulis de fruits rouges
- 16.00 Diablotin au chocolat, coulis de fruits
- 14.00 Millefeuille au caramel, crème fouettée à la vanille bourbon



PERSONNALISEZ VOTRE EXPÉRIENCE

Optez pour chef à domicile avec service, faites en la demande à l'un de nos conseillers