



A FRENCH CHEF AT HOME MENU
MODERN BISTRO

€ 69.- /person

STARTERS *

Seasonal **Veggie** Garden/Cloudy Aioli/Fresh Herbs/Curred Egg yolk
Jardin de Légume d'été/Aioli Aérien/Herbes Sauvages/Poutargue d'Oeuf

64° Free Range Organic **Egg**/Burnt Leeks/Black garlic/Oyster Foam
Oeuf Fermier Bio 64°/Poireaux brûlés/Ail noir/Mousse d'Huitre

FISH DISHES *

Salted Cured **Trout**/Kohlrabi/Capers Mayo/Wasabi Oil
Truite Gravlax/Choux raves/Mayonnaise de Câpres/Huile de Wasabi

Flame cooked **Char**/Citrus & Brown Butter/Spaghetti Squash
Omble cuit à la Flamme/Beurre noisette & Cédrat/Courge Spaghetti

MEAT DISHES *

« Rare » Rib Eye **Beef** Steak/Crispy & Smoky New Potatoes/Anchovy condiment
Pièce d'Entrecôte « Bleue »/Pomme de Terre crousti-fumantes/Condiment d'Anchois

Roasted Free Range **Poultry**/Green Butter/Char & Legs Dumplings/Supreme Sauce
Volaille contisée au Beurre d'Herbes/Ravioles de Blettes et Cuisses/Sauce Suprême

DESSERTS *

Chessnut/Toasted Buckweat/Muscovado/Orange Sorbet
Châtaigne/Sarrasin grillé/Muscovado/Sorbet à l'Orange

Chocolate Textures/Preserved Black Current/Mulled Wine/Timut Pepper
Textures de Chocolat/Cerises noires/Vin chaud/Poivre de Timut

* The dish selection from the menu **must be the same for all the guests.**

ADDITIONAL EXTRAS

Apetizers « Finger Food » (4 pieces) _____ € 9,- /Guest
Canapés (4 pièces)

Home Made « Sourdough » Bread (700g) _____ € 15,- /Bread
Pain Tradition au Levain (700g)

Wine Pairing « 3 steps » _____ € 24,- /Guest
Accord Mets et Vins « 3 étapes »

Wine Pairing « 4 steps » _____ € 32,- /Guest
Accord Mets et Vins « 4 étapes »

Wine Pairing « 5 steps » _____ € 40,- /Guest
Accord Mets et Vins « 5 étapes »

French Cheese Platter (3 types) _____ € 25,- /Guest
Plateau de Fromage Français (3 sortes)

Sweets (4 pieces) _____ € 9,- /Guest
Mignardises (4 pièces)

Tableware Service _____ € 30,- /Guest
Service de Vaisselle & Couverts