



A FRENCH CHEF AT HOME MENU

FRENCH TRADITION

€ 59.- /person

STARTERS *

- Classic Beef Tartar « cut by knife »
Tartare de Boeuf Traditionnel « au couteau »
- « Mollet » Egg/First Asparagus/Almonds/« Hollandaise » Sauce
Oeuf mollet/Premières Asperges/Amandes/Sauce Hollandaise
- The Ramson « Aioli »/Seasonal Veggies/Croutons
L'Aïoli « des Ours »/Légumes de saison/Croûtons
- Porc Traditionnal Pie/Sweet & Sour Pickles
Pâté en Croûte traditionnel de Cochon/Pickles aigre-doux

MAIN DISHES *

- Bourgundy Style Beef Stew/Crispy gnocchis
Boeuf Bourguignon/Gnocchis croustillants
- Trout in Brown Butter/Almonds/Stuffed Green Cabbage
Truite Meunière aux Amandes/Choux Vert farçi
- Roasted Chicken in « Oursillade »/Caramelised Onion tart
Poulet rôti en « Oursillade »/Tarte à l'Oignon caramélisé
- Confit Oriental Lamb Couscous/Harissa Bouillon
Couscous d'Agneau confit à l'Oriental/Bouillon à l'Harissa

DESSERTS *

- The famous Tart Tatin/Yogurt Ice Cream
La célèbre Tarte Tatin/Glace au Yaourt
- Choux Buns with Hazelnut Praline Cream
Paris-Brest
- Lemon Tart/Creamy Meringue
Tarte au Citron Meringuée
- Rum Sponge Cake/Blood Orange/Vanilla Chantilly
Baba au Rhum/Orange Sanguine/Chantilly à la Vanille

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

ADDITIONAL EXTRAS

Apetizers « Finger Food » (4 pieces) _____ € 10,- /Guest
Canapés (4 pièces)

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

Wine Pairing « 3 steps » _____ € 30,- /Guest
Accord Mets et Vins « 3 étapes »

Wine Pairing « 4 steps » _____ € 40,- /Guest
Accord Mets et Vins « 4 étapes »

Wine Pairing « 5 steps » _____ € 50,- /Guest
Accord Mets et Vins « 5 étapes »

French Cheese Platter (3 types) _____ € 15,- /Guest
Plateau de Fromage Français (3 sortes)

Sweets (4 pieces) _____ € 10,- /Guest
Mignardises (4 pièces)

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