



A FRENCH CHEF AT HOME MENU
GASTRONOMIC

€ 89.- /person

A 'SURPRISE' 5 COURSES MENU

1st STARTER (EXEMPLE)

Salted Cured **Trout**/Kohlrabi/Capers Mayo/Coriander Oil
Truite Gravlax/Choux Rave/Mayonnaise de Câpres/Huile de Coriandre

2nd STARTER (EXEMPLE)

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

3rd MAIN DISH (EXEMPLE)

Crispy Veggie **Dumplings**/Mushroom bouillon/Shizo & Nori salad
Raviolis croustillants de légumes/Bouillon de Champignon/Salade Herbes

4th MAIN DISH (EXEMPLE)

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

5th DESSERTS (EXEMPLE)

Chessnuts texture/Toasted Buckwheat/Muscovado/Orange Sorbet
Textures de Châtaigne/Sarrasin grillé/Muscovado/Sorbet à l'Orange

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