



A FRENCH CHEF AT HOME MENU  
**MODERN BISTRO**

€ 75.- /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 & Cédrot/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) \_\_\_\_\_ € 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