



A FRENCH CHEF AT HOME MENU  
**A TASTE OF SPRING**

€ 90.- /person

**STARTERS \***

**Skin flamed Cured Trout / Kohlrabi / Capers Mayo / Coriander Oil**  
*Truite Gravlax à la flamme/Choux raves/Mayonnaise de Câpres/Huile de Coriandre*

**« Mollet » Egg / Asparagus / Almonds / « Hollandaise » Sauce**  
*Oeuf mollet/ Asperges/Amandes/Sauce Hollandaise*

**The Ramson « Vapor Aioli » / Seasonal Veggies / Croutons**  
*L'Aïoli vaporeux « des Ours »/Légumes de saison/Croûtons*

**Traditionnal Porc Pie / Port wine jelly / Sweet & Sour Pickles**  
*Pâté en Croûte traditionnel de Cochon/Gelée de Porto/Pickles aigre-doux*

**MAIN DISHES \***

**Hay Smoked roasted Veal Chop / Crispy Gnocchis / Anchovy condiment**  
*Côte de Veau rôtie fumée au foin / Gnocchis croustillantes/Condiment d'Anchois*

**Trout in Breaded skin / Brown Butter / Almonds / Spinach & Radish**  
*Truite en Peau de Pain/Beurre noisette/Amandes/Epinards & Radis*

**Roasted Chicken breast with « Ramson » / Confit Leg / Caramelised new Onion tart**  
*Filet de Poulet rôti en « Oursillade »/Cuisse confite/Tarte d'Oignons nouveaux caramélisés*

**Mediterranean Confit Lamb / Chickpeas / Confit Lemon / Harissa Bouillon**  
*Agneau confit à la Méditerranéenne/Pois chiches/Citron confit/Bouillon à l'Harissa*

**DESSERTS \***

**My « Tatin » Tart / Yogurt Ice Cream**  
*Ma Tarte Tatin/Glace au Yaourt*

**Choux Buns with Hazelnut Praline Cream**  
*Paris-Brest au Praliné maison*

**Rhubarb & Vanilla Millefeuille**  
*Millefeuille à la Rhubarbe & Vanille*

**Rum Sponge Cake / Blood Orange / Mascarpone**  
*Baba au Rhum/Orange Sanguine/Mascarpone*

\* The courses selection from the menu will be the same for all the guests

## ADDITIONAL EXTRAS

Apetizers « Finger Food » (3 pieces) Canapés (3 pièces)	_____	€ 10,- /Guest
Traditionnal « Sourdough » Bread (700g) Pain Tradition au Levain (700g)	_____	€ 20,- /Bread
Wine Pairing « 3 steps » Accord Mets et Vins « 3 étapes »	_____	€ 30,- /Guest
Wine Pairing « 4 steps » Accord Mets et Vins « 4 étapes »	_____	€ 40,- /Guest
Wine Pairing « 5 steps » Accord Mets et Vins « 5 étapes »	_____	€ 50,- /Guest
French Cheese Platter (3 types) Plateau de Fromage Français (3 sortes)	_____	€ 15,- /Guest
Sweets (3 pieces) Mignardises (3 pièces)	_____	€ 10,- /Guest