

1**MENU DU CHEF** 90€

APÉRITIFS

*Crakers fromage frais / poireau grillé
et
Rouleaux aux légumes / cacahouètes / menthe*

AMUSE BOUCHE

À l'appréciation du chef

ENTRÉE

*Gravelax de saumon / crème d'oignon doux / Au fenouil sauvage
/ croustillant de seigle*

OU

*Betterave / algue / anguilles fumée / yaourt au caviar de
hareng*

PLAT

*Agneau d'Aveyron / gnocchi maison / blettes / jus de viande /
straciatella au citron confit*

OU

Sépiole mi-cuite grillée / ajo blanco / artichauts / poutargue

DESSERT

*Cake au citron et huile d'olive AOP / glace au citron bio /
chips*

Ou

*Pêches pochées / smoothie à la verveine / craquelins / glace
amande*

LEFOODISTA

PRIVATE CHEF

**2****MENU DU CHEF** 90€

APÉRITIFS

*Crakers fromage frais / poireau grillé
et
Rouleaux aux légumes / cacahouètes / menthe*

AMUSE BOUCHE

À l'appréciation du chef

ENTRÉE

*Asperges/marmelade de citron de Menton / pesto verde /olive /
citron caviar*

Ou

*Papillotes de gambas de Méditerranée / salade de saison /
mayonnaise citronnée*

PLAT

*Poulpes grillées / pommes de terre rate et Piquillos / jus au
chorizo épicés / aïoli safrané*

Ou

*Conchiglioni farcis au gigot d'agneau et herbes fraîche / purée
de petits pois frais / jus corsé d'agneau au romarin*

DESSERT

*Cake au citron et huile d'olive AOP / glace au citron bio /
chips*

Ou

*Pêches pochées / smoothie à la verveine / craquelins / glace
amande*

LEFOODISTA

PRIVATE CHEF

