



Menu Été 2025 – Chef à domicile

Entrée – Plat – Dessert : 55 € / personne (à partir de 10 personnes)

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 69 € / personne (à partir de 6 personnes)

2 Entrées – Poisson – Viande – 2 Desserts : 89 € / personne (à partir de 4 personnes)



Entrées

- Maquereau en escabèche, pastèque et livèche
- Fines tranches de veau rosé, sauce à la truite fumée et câpres
- Œuf parfait, émulsion de pomme de terre au vin jaune et morilles poêlées
- Gravlax de truite du Jura, crème de chèvre frais et noix
- Carpaccio de tomates anciennes, burrata et pesto



Viandes

- Carré d'agneau en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre et légumes glacés
- Filet de bœuf, gnocchis de pomme de terre à la truffe, légumes croquants
- Cuisse de pintade farcie aux herbes, pomme dauphine et purée de carottes au cumin



Poissons

- Filet de sandre, sauce savagnin et risotto de petit épeautre
- Cabillaud nacré, jus de bouillabaisse et tian de légumes
- Filet de truite grillé, caviar d'aubergine, fenouil confit et huile vierge



Desserts

- Pavlova aux fruits rouges et mousse de mascarpone
- Abricots rôtis au miel, crumble au sarrasin et chantilly au basilic
- Soupe de pêche de vigne à la verveine, crème entière et tuile à l'amande

+ Options

- 3 bouchées apéritives : 9 € / personne
- Plateau de fromages de la région : 7 € / personne
- 1 serveur(se) : 150 €
- Menu enfant : identique en petites portions, 1/3 du prix
- Frais de déplacement : 0,66 € / km (aller-retour)

Les plats sont susceptibles de varier selon les produits frais disponibles le jour J.

Chaque prestation est conçue sur mesure, selon vos goûts, vos envies et l'esprit de votre événement.

Prix TTC