

# Private Chef



## suggestions 1

Amuse bouche surprise du Chef.

### ENTRÉE

TARTARE DE DAURADE AU YUZU ET FINES HERBES,  
GEL DE CLÉMENTINES,  
PICKLES OIGNONS ROUGES  
ET CONDIMENT AVOCATS/WASABI.

### PLAT

CABILLAUD DE NOS CÔTES RÔTI AVEC LE  
POIVRE NORMANDY CHÉRIE,  
RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES,  
ÉMULSION AIL GINGEMBRE.

### DESSERT

TARTE TATIN  
ET SA CRÈME CRUE DE LA FERME.

# Private Chef



## suggestions 2

Amuse bouche surprise du Chef.

### ENTRÉE

CEVICHE DE COQUILLES ST JACQUES À LA GRENADE  
ET VINAIGRE DE FRAMBOISES,  
NOIX DE COCO FRAÎCHE  
ET POIVRE "EXOTIQUEMENT VÔTRE"

### PLAT

FILET DE BAR CUIT SUR PEAU,  
DOUCEUR DE PANAIS À LA FÈVE TONKA,  
LÉGUMES DE SAISON GLACÉS ET SAUCE  
CRESSON  
HUILE DE NOIX DE LA DRÔME

Assiette de fromages normands jeune mesclun.

### DESSERT

ROYAL AU CHOCOLAT VALRHONA,  
CRÈME ANGLAISE À LA MENTHE POIVRÉE.

# Private Chef



## suggestions 3

Amuse bouche surprise du Chef.

### ENTRÉE

GRAVELAX DE SAUMON DE LA BAIE DE SEINE  
AROMATISÉ AU GIN "DROUIN",  
BETTERAVES EN 3 TEXTURES,  
CONDIMENT À L'ANETH.

### PLAT

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS,  
POMME DARPHIN TRUFFÉE,  
PURÉE DE TOPINAMBOURS,  
SALSIFIS GLACÉS ET SAUCE BORDELAISE.

Assiette de fromages normands jeune mesclun.

### DESSERT

ROYAL AU CHOCOLAT VALRHONA,  
CRÈME ANGLAISE À LA MENTHE POIVRÉE.

# Private Chef



## suggestions 4

Différents tapas à l'apéritif

### ENTRÉE

POIREAU VINAIGRETTE  
MIMOSAS  
CHÈVRE FRAIS ET CRUMBLE.

### PLAT

CABILLAUD DE NOS CÔTES CONFIT AU  
POIVRE NORMANDY CHÉRIE  
RISOTTO CRÉMEUX  
CHAMPIGNONS DES BOIS  
ÉMULSION PARMESAN.

sélection de fromages normands

### DESSERT

TARTE TATIN VANILLÉ  
CRÈME CRUE.

# Private Chef



## suggestions 5

Différents tapas à l'apéritif

### ENTRÉE

TARTARE DE DAURADE ROYALE  
YUZU  
CONDIMENT AVOCAT WASABI  
CLEMENTINES  
PICKLES.

### PLAT

FILET DE VEAU RÔTI  
PURÉE DE CÉLERI TRUFFE  
BUTTERNUT AUX ÉPICES DOUCE ET  
ÉMULSION AIL GINGEMBRE.

sélection de fromages normands

### DESSERT

ROYAL AU CHOCOLAT AVEC PLAQUE  
ANNIVERSAIRE ET CRÈME ANGLAISE  
MENTHOLÉE

# Private Chef



## suggestions 6

Différents tapas à l'apéritif

### ENTRÉE

CEVICHE DE COQUILLE SAINT JACQUES  
CONDIMENT KALAMANSI, PICKLES  
HUILE DES BAUX DE PROVENCE  
GRENADES

### PLAT

CAILLE FARCIES AU FOIE GRAS  
SAUCE MORILLE VIN JAUNE  
POMMES DARPHIN TRUFFÉE  
LÉGUMES D'ANTAN GLACÉS.

sélection de fromages normands

### DESSERT

ROYAL AU CHOCOLAT AVEC PLAQUE  
ANNIVERSAIRE ET CRÈME ANGLAISE  
MENTHOLÉE

# Private Chef



## suggestions 7

Différents tapas à l'apéritif

### ENTRÉE

CEVICHE DE COQUILLE SAINT JACQUES  
CONDIMENT KALAMANSI, PICKLES  
HUILE DES BAUX DE PROVENCE  
GRENADES

### PLAT

TURBOT SAUVAGE CONFIT AU BEURRE DE  
VERVEINE  
SAUCE CRESSONNETTE  
BLANQUETTE DE COQUES AU YUZU  
ARTICHAUT TRUFFE.

sélection de fromages normands

### DESSERT

ROYAL AU CHOCOLAT AVEC PLAQUE  
ANNIVERSAIRE ET CRÈME ANGLAISE  
MENTHOLÉE