



Menu chef à domicile

Vivez l'expérience gastronomique dans le confort de votre domicile sans même avoir besoin de lever le petit doigt!

Menu 1 : 95.00\$ + service / personne

- ❖ Amuse-bouche du moment
- ❖ Potage
- ❖ Salade de crabe vinaigrette aux agrumes
- ❖ Granité vodka & citron
- ❖ Rossini de bison : escalope de foie gras, glace de veau sauce aux cassis servi avec rösti et légumes de saison
- ❖ Crème brûlée au chocolat blanc

Menu 2 : 80.00\$ + service / personne

- ❖ Amuse-bouche du moment
- ❖ Potage
- ❖ Mille-feuille à la betterave, fromage de chèvre et noix de Grenoble
- ❖ Magret de canard, sauce au sortilège et érable, servi avec pommes de terre dauphinoises et légumes de saison
- ❖ Tiramisu maison au Kahlúa

Menu 3 : 85.00\$ + service / personne

- ❖ Amuse-bouche du moment
- ❖ Potage
- ❖ Pétoncles poêlés sur lit de poireaux et caviar
- ❖ Côte de bœuf braisée, sauce au foie gras, servi avec pommes de terre dauphinoises et légumes de saison
- ❖ Mille-feuille à la framboise et litchi



Menu chef à domicile

Menu 4 : 75.00\$ + service / personne

- ❖ Potage du moment
- ❖ Trilogie de pâté et terrine
- ❖ Granité de gin au citron vert et gingembre
- ❖ Jarret d'agneau, sauce aux fines herbes, servi avec pommes de terre dauphinoises et légumes de saison
- ❖ Duo de mousse au chocolat

Menu 5 : 95.00\$ + service / personne

- ❖ Bonbon de foie gras de canard à l'érable
- ❖ Potage à la courge et aux pommes
- ❖ Granité à la vodka et citron
- ❖ Filet de saumon avec salsa de mangue sur lit de roquette
- ❖ Carré d'agneau en croûte de romarin avec sauce demi-glace, pommes de terre rösti et carotte
- ❖ Duo de chocolat avec petits fruits des champs

Menu 6 : 85.00\$ + service / personne

- ❖ Potage du moment
- ❖ Tataki de thon aux sésames et chipotle
- ❖ Granité aux agrumes et vodka
- ❖ Cuisse de canard confit, servi avec purée de pommes de terre à la truffe et légumes de saison
- ❖ Tiramisu maison au Baileys