

**Chef à Domicile dans votre appartement**  
(réservation minimum 3 jours à l'avance)

**MENU BISTRO :**

**Amuse-Bouche :**

Selon le marché

**Entrée :**

Tataki de saumon et accompagnements de saison

**Plat :**

Magret de canard rôti, jus court poivré, accompagnements de saison

**Dessert :**

Coulant au chocolat

90 €/pers

**MENU GASTRONOMIQUE :**

**Cocktail-Apéritif :**

Endive, tartare de St Jacques au poivre timut

Grissins au jambon de Bayonne

**Amuse-Bouche :**

Huître parfumée au basilic thaï et à l'orange confite

**Première Entrée :**

Langoustines rôties, condiment à la pomme, mousseline de céleri, champignons

**Seconde Entrée :**

Fois gras poêlé et laqué, tagliatelles de légumes, bouillon de poule au gingembre

**Plat :**

Homard bleu rôti au beurre salé, endives caramélisées, marinière de coquillage

**Dessert :**

Nage d'agrumes à la menthe poivrée, madeleine miel d'acacia, sorbet citron vert

190€/pers



**Privatized Chef in your luxury apartment**  
(booking minimum 3 days in advance)

**BISTRO MENU :**

**Appetizer :**

Depending on the market

**Starter :**

Salmon tataki and seasonal side dishes

**Main course :**

Roasted duck magret, peppered juice,

Seasonal side dishes

**Dessert :**

Chocolate coulant



90€/pers

**GASTRONOMIC MENU :**

**Cocktail pieces :**

*Endive, tartar of scallop with timut pepper*

*Grissini with Bayonne ham*

**Appetizer :**

*Thai basil flavoured oysters and candied orange*

**First starter :**

*Roasted langoustines, apple condiment, celery muslin, mushrooms*

**Second starter :**

*Pan seared and lacquered foie gras, vegetable tagliatelles, ginger chicken stock*

**Main course :**

*Salted butter roasted lobster, caramelized endives, shellfish*

*« à la marinière »*

**Dessert :**

*Citruses soup with peppermint, acacia honey madeleine, lime sorbet*

190€/pers