

Retour du marché

60€/ personne
À partir de 6 convives
Hors frais de déplacement
Non soumis à la TVA

Amuse-bouche

Préfou à l'ail et au persil, mozzarella gratinée

Entrée

Œuf parfait, asperges vertes grillées, vinaigrette au citron confit & herbes fraîches

Plat

Quasi de veau rôti, aubergines confites, carottes en 3 façons, jus réduit au romarin, polenta au parmesan

Dessert

Tarte au citron déstructurée, meringue flambée au chalumeau

Mignardise

Financier pistache cuisson minute, brisures de framboises

Chaque menu comprend la gestion des courses, les préparations en amont, le service ainsi que le rangement et le nettoyage des ustensiles de cuisine. Pains aux graines inclus.

Certains produits peuvent être remplacés en fonction des saisons.



Gautier
WONNER