Savourer l'instant présent

Cheffe à domicile

Menu Automnal à 70 euros par convive

Entrées

Caviar d'aubergines huile de noisettes, toast et fromage blanc de chèvre infusé au gingembre frais et confit

Panacotta de betteraves et pétales de betteraves, crème infusée au thé « Ecume des fleurs » de la Maison Unami

Casoncelli aux champignons et au tallegio, beurre à la sauge

Salade de mâche, filets de soles au curry, zestes et suprêmes d'orange

**

Plats

Risotto Verde au jambon de Parme, tuile de parmesan

Saint Jacques en robe d'endives et jus de veau à l'orange

Filet de bar et sa balade autour du céleri

Magret de canard, pomme safranée aux épices

**

Desserts

Petit Chou au citron vert

Tartelette au chocolat noir et caramel au beurre salé

Tiramisu Belle Hélène

Crème brûlée aux raisins et au rhum brun

**

Options :

3 verrines apéritives 9 euros par convive
Voyage fromager et sorbet au thym 8 euros par convive
Petits pains 0,40 euros pièce par convive