

COLLECTION FRANÇAISE

PRIVATE CHEF EXPERIENCE · À LA CARTE

Entrées froides

- Foie gras mi-cuit, chutney de figues
- Tartare de bœuf au couteau
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes
- Millefeuille de tourteau, avocat et pomme
- Terrine de campagne maison
- Salade niçoise traditionnelle
- Tomates anciennes et burrata

Entrées chaudes

- Escargots de Bourgogne
- Saint-Jacques poêlées, chou-fleur
- Feuilleté de chèvre, miel et thym
- Œuf parfait, crème de champignons
- Croustillant de ris de veau

Soupes & veloutés

- Bisque de homard
- Soupe à l'oignon gratinée
- Velouté de cèpes
- Velouté de potimarron
- Soupe de poissons provençale

Poissons & fruits de mer

- Bar rôti sur peau, fenouil confit
- Turbot rôti, beurre blanc
- Sole meunière
- Lotte à l'armoricaine
- Saint-Pierre, artichauts barigoule

- Daurade, tian de légumes
- Homard rôti au beurre d'estragon

Viandes & volailles

- Filet de bœuf Rossini
- Magret de canard à l'orange
- Carré d'agneau en croûte d'herbes
- Suprême de volaille aux morilles
- Filet de veau rôti
- Pigeon rôti
- Entrecôte grillée, béarnaise

Plats mijotés

- Bœuf bourguignon
- Blanquette de veau
- Coq au vin
- Navarin d'agneau
- Daube provençale
- Pot-au-feu traditionnel

Cuisine provençale

- Petits farcis niçois
- Ratatouille provençale
- Pissaladière
- Bouillabaisse marseillaise
- Aïoli provençal
- Brandade de morue

Desserts français

- Paris-Brest revisité
- Tarte au citron meringuée
- Millefeuille vanille
- Fondant au chocolat
- Crème brûlée vanille
- Tarte Tatin
- Profiteroles au chocolat

Cuisine préparée au domicile du client avec les ingrédients mis à disposition. Certains produits et préparations sont proposés selon la saison, les arrivages et l'équipement disponible. Menu personnalisable sur demande.