

PLATED BY MD

Dinner · Excellence

165 € / personne | 5 services

PREMIÈRE ENTRÉE · AU CHOIX

1. Ceviche de daurade royale — leche de tigre au citron vert, coriandre, oignons rouges pickles.
2. Tartare de saumon — avocat, concombre, vinaigrette au yuzu.
3. Carpaccio de betteraves multicolores — chèvre frais fouetté, noix torréfiées, huile de truffe.

DEUXIÈME ENTRÉE · AU CHOIX

1. Foie gras de canard mi-cuit — brioche maison, chutney de figues, fleur de sel.
2. Risotto aux cèpes — parmesan affiné, émulsion de champignons, huile de truffe.
3. Raviole ouverte de champignons — crème de parmesan, beurre noisette, herbes fraîches.

PREMIER PLAT · AU CHOIX

1. Filet de dorade royale rôti — mousseline de céleri, beurre blanc au champagne.
2. Saint-Jacques snackées — purée de panais, beurre noisette, noisettes torréfiées.
3. Ravioles de crabe — fondue de poireaux, bisque légère de crustacés.

SECOND PLAT · AU CHOIX

1. Filet de bœuf rôti — pomme Anna, légumes glacés, jus réduit au vin rouge.
2. Carré d'agneau en croûte d'herbes — mousseline de pommes de terre, légumes de saison, jus au romarin.
3. Suprême de pintade farci aux champignons — gratin de pommes de terre, jus corsé.

DESSERT · AU CHOIX

1. Millefeuille vanille Bourbon — feuilletage caramélisé, crème légère vanille, caramel beurre salé.
2. Sphère chocolat noir — mousse chocolat grand cru, cœur praliné, sauce chocolat chaude.
3. Soufflé au Grand Marnier — crème anglaise vanillée.

Ingrédients inclus · 4 à 12 convives

Un choix par service pour l'ensemble de la table. Adaptations alimentaires sur demande.

Réservation sous réserve de confirmation.