

Table Privée



Champion de France de Rotisserie
Mathieu Boulay

Menu 125€ TTC

Amuse Bouche

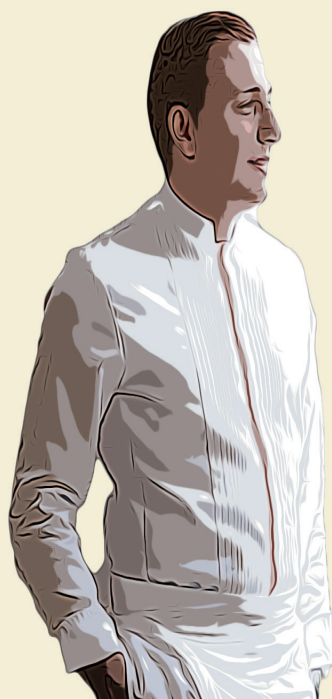
Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Pain



Entrée au choix:

Truite de rivière façon Gravlox, légumes croquants

Quenelle de merlan, sauce vin blanc, petits légumes croquants

Terrine de veau, abricots, tuile sésame, et herbes fraîches

Houmous de Pois cassés, courgettes et menthe fraîches

Plat au choix :

Boeuf:

Tartare de boeuf à la façon du chef, Frites de butternut

Poisson:

Cabillaud nacré, crémeux piquillos, épinards

Porc:

Côte de cochon fermier, soufflé de pommes de terres et céleri, jus de cochon au thym

Poulet:

Suprême de Poulet rôti comme on l'aime, jus au romarin, royale d'oignon, légumes de saisons

Légumes:

Risotto de légumes de saisons


Dessert au choix :


Paris Brest à la pistache verte

Moelleux chocolat et châtaigne

Baba brioché au Rhum

Financier Coco, crémeux cassis et Tuile Menthe

 mathieu boulay cuisinier

 chefmathieuboulay

 <https://www.mathieuboulay.com/>

*Service, vaisselle Compris,