

THE CHEF'S

Menu 2

Jour 1

Soupe de courgettes rôties et romarin

Gigot d'agneau accompagné de ses pommes de terre au four, de ses carottes glacées et des choux de Bruxelles caramélisés

Cheesecake au chocolat blanc et coulis de framboise



Jour 2

Salade de fromage de chèvre glacé au miel et de légumes rôtis au thym

Filet mignon à la crème de moutarde et brandy accompagné de pommes de terre fondantes et de kale

Tarte tatin, crème fraîche et compote de pomme au calvados



Jour 3

Tomates farcies au porc

Boeuf bourguignon accompagné de tagliatelle, de haricots verts et de champignons

Moelleux au chocolat, fraises trempées de chocolat et crème à la menthe



Jour 4

Soupe de fenouil et oignons rôtis et purée de châtaigne

Filet de saumon accompagné d'une sautée de pomme de terre, d'asperges et de sauce hollandaise

Tarte au citron meringuée et ses fruits rouges d'hiver



Jour 5

Salade César classique

Blanc de poulet rôti accompagné de sa crème de champignons, chou-fleur épicé et poireaux

Poire pochée, tuile au sucre et glace à la vanille



Jour 6

Soupe aux poivrons rouges rôtis et au basilique

Cassoulet de canard confit et flageolets, sa chapelure de pain à l'ail et petits pois

Pana cotta à l'orgeat, sa garniture au chocolat et son coulis de fruits rouges