



I WILL
CUISINE

LA CARTE

110 € / PERSONNE

INCLUS
3 PIÈCES COCKTAIL / PER AU CHOIX

TARIF HORS PRESTATIONS DE SERVICE & MATÉRIEL

PRESTATION DE CHEF OFFERTE < 6 CONVIVES
AU-DELÀ, PRESTATION DE CHEF A PARTIR DE 220 €

PRESTATION DE MAÎTRE D'HÔTEL RECOMMANDÉE

FROMAGES DE SAISON EN OPTION 12€ / PER

ENTRÉES

Dorade royale sauvage, en tartare, lime-grenade-basilic
Bar de ligne croustillant aux courgettes & cajou fumées
Saumon irlandais grillé sésame & fumé Barthouil en fleurs
Asperges Vertes de France, burrata truffe & champignons
Grosses gambas caramélisées au bourbon & patates douces
Magret fumé Lafitte « Tartare-Rossini » kumquats confits
Mignon de veau rosé façon Vitello tonnato-mousse parmesan
Gaspacho de Séville-tartine grillée moules & chorizo ibérique

PLATS

Dorade royale de petit bateau, mousse choux fleur au safran
Dos de cabillaud rôti aux morilles, purée au beurre de sarrazin
Bar de ligne-bouillon thaï coco, courge de saison-shitakés glacés
Turbot croustillant, asperges de France & courgette en fleurs
Mignon de veau façon Marengo, légumes fondants-tomates cerises
Filet de bœuf B.Angus croustillant au guanciale, pomme persillée
Homard bleu & Volaille de Bourgogne au vin, mousse petits pois
Echine de bigorre & longanisse, ratatouille de saison au bellota

DESSERTS

La Fraise, fraisier tradition, coulis minute & mousse amande
Le Cheese cake, au sésame noir & brun toasté, sorbet passion
La Mangue, intensément crémeux & cœur gelée, sorbet litchi
L'Ananas, en pavlova, grillé flambé xo, framboises, sorbet coco
Opéra tradition, crème au beurre, caramel & mousse irish coffee
Sur Mesure à vos envies gourmandes

