

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE

MENU SAINT VALENTIN

MISE EN BOUCHE

L'huître du Bassin rencontre le caviar d'aquitaine.

ENTRÉES

LA SAINT-JACQUE

Tartare de Bar, granny smith, agrumes et citron caviar.

LE FOIE GRAS

marbré au cacao chutney coing et sirop d'érable.

PLAT

LE FILET DE BOEUF

écrasé de pomme de terre, échalote confite
et sauce marchand de vin

FROMAGE

brie de meaux, osso-iraty,
bûche de chèvre cendré et pâte de coing.

DESSERT

LA ROSE BLANCHE

sur une tarte, compotée de mangue-fruit de la passion,
insert citron vert et chantilly vanille.