

01

CHEFS PRIVÉS



Chaque menu est un point de départ. Tout est adaptable — vos envies, vos convives, les saisons, guident la composition finale.

Menus donnés à titre d'exemple.

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

Menu

Origines

Pour découvrir l'univers Fauve.

Mise en bouche · entrée · plat · dessert

• Focaccia dorée

crèmeux de Bleu de brebis, poires rôties, burrata crémeuse, noix torréfiées, miel de montagne

• Ravioles de champignons sauvages

bouillon clair de miso blanc au gingembre, crispy chili oil, cébette, coriandre fraîche, sésame torréfié, citron vert

• Bar rôti en croûte de sésame torréfié

crèmeux de butternut, courges rôties au beurre noisette, échalotes confites & carottes glacées, beurre blanc aux agrumes

• Citron façon Pavlova

Crèmeux de citron jaune, meringue croustillante, gel de citron vert, citron confit & zestes de citron frais.

80€

PAR PERSONNE · MIN. 8 PERS.

L'ESSENCE FAUVE

SIGNATURE

Menu

Table sauvage

Cinq services, expression de notre cuisine.

Le format le plus demandé.

Mise en bouche · entrée · plat · fromages · dessert

• Œuf parfait 64 degrés

Œuf parfait 64°C, mousseline de courge rôtie, châtaignes poêlées au beurre, jus de volaille réduit, pain de campagne croustillant.

• Ceviche de daurade aux agrumes d'hiver

fenouil croquant, pomme Granny Smith, coriandre, leche de tigre citronné

• Filet de bœuf cuit à basse température

risotto crèmeux aux morilles & vieux Comté, échalotes confites, jus corsé de bœuf au thym & caviar de moutarde noire

• Sélection de fromages régionaux

miel de montagne, confiture, pain, noix

• Chou craquelin noisette

crème diplomate à la vanille, cœur praliné noisette, confit de poire à la fève tonka & noisettes torréfiées

90€

PAR PERSONNE · MIN. 7 PERS.

LE MENU D'EXCEPTION

Menu

Haute Cime

La plus belle expérience Fauve.

Mise en bouche · 1re entrée · seconde entrée · plat · fromages · dessert

• Velouté de butternut aux châtaignes & Beaufort

jambon cru de Savoie croustillant, noix torréfiées, huile de persil

• Bœuf confit 22 heures

crèmeux de Comté affiné, oignons doux confits, jus de bœuf corsé, pétales de pommes de terre croustillantes

• Foie gras, poire & Mondeuse

Brioche toastée au beurre, foie gras mi-cuit, chutney de poire au gingembre & poivre de Timut, réduction de Mondeuse

• Souris d'agneau confite 22 heures au thym

Crèmeux de céleri-rave fumé, coing rôti au miel, échalotes glacées, jus d'agneau réduit au cidre

• Sélection de fromages régionaux

miel de montagne, confiture, pain, noix

• Poire pochée, vanille & sarrasin torréfié

sablé breton au sarrasin, praliné croustillant de sarrasin, poire pochée à la vanille, crèmeux mascarpone vanillé, caramel beurre salé

110€

PAR PERSONNE · MIN. 6 PERS.



FAMILY STYLE - DÎNER CONVIVIAL À PARTAGER

A partir de 85 euros - 14 personnes minimum

Une façon de recevoir qui place la convivialité et le plaisir d'être ensemble au cœur du repas. Les plats sont dressés généreusement au centre de la table et chacun se sert à son rythme, partageant les assiettes et les découvertes. Le dîner à partager se décline selon vos envies et l'esprit de votre réception : un grand repas français autour de beaux produits, une escapade italienne généreuse et solaire, une table aux influences asiatiques, ou encore une création imaginée pour votre occasion.

Un repas pensé comme une grande tablée : généreux, vivant et résolument convivial.

Exemple Dîner Franco-Italien

ENTRÉES — À PARTAGER

- Focaccia maison au romarin & Parmigiano Reggiano 24 mois, huile d'olive, fleur de sel
- Jambon cru affiné, mortadelle artisanale & sélection de fromages italiens et régionaux
- Servis avec fruits de saison, noix torréfiées, pain de campagne, condiments*
- Crudo de dorade, ricotta fouettée au citron confit & fenouil croquant, pistaches torréfiées, basilic, huile d'olive
- Arancini croustillants au Parmigiano Reggiano 24 mois

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS — À PARTAGER

- Épaule d'agneau confite 24 heures au thym, Jus d'agneau réduit, ail rôti, herbes fraîches
- Poulet fermier rôti au citron & romarin, jus de volaille au beurre, citron rôti, romarin
- Saumon rôti en filet entier, beurre blanc au citron, câpres croustillante
- Gnocchis de pomme de terre au beurre noisette et sauge
- Gratin dauphinois traditionnel au Comté AOP, pommes de terre fondantes, crème infusée à l'ail, noix de muscade
- Poireaux grillés, vinaigrette tiède aux noix & moutarde à l'ancienne

DESSERTS — À PARTAGER

- Tiramisù traditionnel au café & cacao amer
- Tarte Tatin aux pommes caramélisées, crème mascarpone à la vanille, caramel beurre salé, crumble aux noisettes
- Mousse au chocolat noir intense, éclats de noisettes torréfiées, fleur de sel

** Aucun choix à prévoir parmi ces propositions: l'ensemble des préparations sera servi au centre de la table à partager entre tous les convives, dans un esprit de grande tablée conviviale.*