

Carte « Délices d'été »

Entrées

Ceviche de saumon Label Rouge / oignon rouge et herbes fraîches / Crème aigrette
Cannellonis de courgette au chèvre frais et tomates confites / Roquette,
copeaux de parmesan affiné AOP, pignons de pin torréfiés, figue et vinaigrette au miel
Veloute « caprese » de tomates rôties à l'ail servi tiède / Basilic / Mozzarella de
bufflonne /
Tartine de pain au levain grillée, huile d'olive et San Daniel
Magret séché / Toast de foie gras de canard poêlé / mirabelles rôties / Frisée /
Amandes grillées (+ 5 euros)
Demi homard et sa bisque (+ 8 euros)

Poissons

Homard grillé sauce béarnaise / Pommes de terre fondantes (+ 15 euros)
Lieu jaune au beurre blanc / Artichauts à la barigoule
Thon rouge mi-cuit pané au sésame / Riz Venere / Piperade aux épices
Sole mariné à l'asiatique / Nouilles soba sautées aux légumes

Viandes et plats végétariens

Charlotte d'aubergine à l'effilochée de joue de boeuf / Coulis de tomate menthe basilic
Brochettes de bœuf teriyaki / Légumes sautés
Crumble de canard à la noisette / Pêche rôties / Salade du moment
Poitrine de porc Roi Rose confite caramélisée / Ananas sauté à l'ail et coriandre /
Riz basmati à la noix de coco

Fromages

Assortiment de chèvres au lait cru de la région
Assortiment de fromages au lait cru de Touraine
Assortiment du chef (France entière)

Mendiants, condiments et salade verte en accompagnement

Desserts

Sablé breton napé de chocolat noir 64% / framboises fraîches et coulis de framboise
Moelleux aux marron / cassis, myrtille et mûres / Crème fouettée
Tarte amandine aux fraises, citron et basilic
Riz au lait crémeux à la vanille, abricots rôtis au romarin et croquant pistache
Financier noisette / Ricotta à la crème de noisette et citron / Figue et Prunes pochées

Prix de la prestation chef à domicile (hors déplacement le cas échéant), pour un apéritif, une entrée, un plat, un fromage et un dessert, pain et service à l'assiette compris, boissons et vaisselle non compris :

Nbre pers.	prix/pers.
2	90
3	80
4	80
5	65
6	60
7	58
8	55
9	52
10	50

Au-delà de 10 personnes, la cheffe ne pourra assurer le service seule. Un ou des serveur(s) seront nécessaire(s) et facturé(s) en plus. Le tarif horaire est de 18 euros/heure. Le temps facturé comprendra le temps de déplacement aller-retour, le temps de mise en place et de rangement. Un service de location de vaisselle, de dressage de la table, de conception/impression des menus, et de décoration peut également vous être proposé sur devis.