

## 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 :

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