

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE

MENU DE DÉCEMBRE

LES AMUSES BOUCHES

blini-saumon fumé, huîtres sabayon de champagne.

LE FOIE GRAS

gelée de coing, coing confit, sirop d'érable
et pain de maïs.

LE CHAPON

Poireaux braisé, crème de vin jaune, foie gras poêlé
et jus à la truffe.

LE FROMAGE

brillat savarin, brie truffer
et chèvre au marc de raisin

LA BUCHE MOGADOR

génoise, sirop passion, ganache chocolat au lait-passion,
macarons.