

**Create your own 3*, 4* or 5* Menu from the suggested dishes:
-Pick a Starter, a Main (Fish or Meat), and a Sweet**

(Those dishes are suggestions only, we can follow any request)

[Menu 3*](#)

[Menu 4*](#)

[Menu 5*](#)

Menu 3*

Starters 3*

Velouté de Châtaignes à la Pancetta

Wok de Gambas à la Thai et Petits Légumes

*Salade de Filets de Caille Caramélisés à la Gelée de Coing,
Vinaigrette à l'Orange*

*Supions à la Plancha
Basilic, Coriandre et Ail Frais, Huile d'Olive et Piment d'Espelette*

Crème Brulée au Beaufort et Pointes d'Asperges

Poissons 3*

*Gratin de Queues d'Ecrevisses au Champagne
Riz Basmati à la Badiane*

*Filet de St Pierre au Jus de Viande Corsé
Petits Légumes Braisés*

*Pavé de Saumon Bio des Shetlands à l'Ecume de Cardamome
Purée de Panais*

*Dos de Cabillaud Rôti à la Crème de Cèpes
Gratin de Potiron à la Coriandre*

Meat 3*

*Pot-au-feu de Canard aux Poires et aux Epices Douces,
Navarin de Légumes au Jus Corsé*

*Râble de Lapin à l'Estragon et au Muscadet
Gâteau de Polenta au Beaufort*

*Souris d'Agneau au Jus de Romarin Cuisinée en Cocotte,
Gratin Savoyard*

*Suprême de Poulet Fermier en Cage de Filo,
Tombée d'Épinard et Jus Corsé au Fruit de la Passion*

*Noix de Joue de Porc Confite Aux Épices Douces,
Cocotte de Légumes Oubliés*

Sweets 3*

Soupe de Fruits Rouges au Vin rouge et aux Epices Douces

Tarte Citron Meringuée

*Douceur des Alpes : Tomme Blanche de chez Mireille,
Myrtilles au Jus et Crème Double*

Tiramisu Mandarine et Limoncello

Minestrone de Fraise et Rhubarbe à la Verveine Citronnée

*Fondant de Pommes au Gingembre,
Sauce Caramel au Beurre Salé*

How much is that Menu ?

Take a look on Page : <http://www.soiree-tranquille.com/personal-chef-3-star.html>

Fill the blank « No. Guests »

Press ENTER

The total price (all included) will appear on «Total »

Menu 4*

Starters 4*

*Tartelette Tatin de Gambas au Basilic,
Mozzarella et Piment D'Espelette sur Lit de Roquette*

*Risotto Crémeux aux Cèpes,
Copeaux de Jambon Fumé des Aravis et Parmesan*

Salade Caesar au Poulet Fermier Grillé

Tartare de Thon Frais Au Citron Vert et Gingembre

*Fondue de St Marcellin, Noix de St Jacques Sautée
Et Chips de Betterave*

Fish 4*

*Filet de Bar Rôti à la Réduction de Mondeuse
Rosace de Pommes de Terre au Lard*

*Papillote de Noix de St Jacques à la Verveine Citronnelle,
Petits Légumes Croquants*

*Soupe de Fruits de Mer Epicée à la Tomate et aux Herbes Fraiches :
Moules, Noix de St Jacques, Queues de Gambas et Supions*

*Filet de Daurade Royale Rôti,
Capuccino à la Citronnelle*

Meat 4*

*Magret de Canard au Miel et aux Epices Douces,
Pommes Fondantes au Romarin*

*Carré d'Agneau Rôti au Romarin,
Aubergine à la Sicilienne et Frites de Polenta*

*Emincé de Filet-Mignon de Veau aux Morilles,
Fricassée de Petits Légumes au Quinoa*

*Carré de Porcelet Laqué aux Épices Douces
Riz Cantonnais au Safran*

Sweets 4*

*Poire Pochée au Vin Blanc Epicé,
Mascarpone aux Zest d'Agrumes et Madeleines au Gingembre*

*Tarte Fine aux Pommes Caramélisées,
Crème Anglaise au Sirop d'Erable et Glace Pistache*

*Quenelle de Chocolat Moelleux au Poivre de Sichuan,
Brioche à l'Orange et au Sésame*

*Crumble à la Mangue,
Crème d'Isigny et Glace Nougat*

Tarte Sablée à la Praline, Chantilly à la Fève de Tonka

Soufflé Glacé au Cointreau

How much is that Menu ?

Take a look on Page : <http://www.soiree-tranquille.com/personal-chef-4-star.html>

Fill the blank « No. Guests »

Press ENTER

The total price (all included) will appear on « Total »

Menu 5*

Starters 5*

*Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée au Jus de Pomme de Serraval,
Poires Rôties au Miel*

Salade « Terre et Mer » :

*Noix de St Jacques et Gambas Sautées, Lard Paysan Grillé,
Copeaux de Truffe et Jus de Viande Corsé*

Duo de Noix de St Jacques :

*En Carpaccio à la Citronnelle et Poivre Rose,
En Pot-au-feu au Chorizo*

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison aux Epices Douces
Chutney aux Fruits Exotiques et Pain Anglais*

*Navarin de Homard et Noix de St Jacques aux Petits Légumes,
Bescoïn au Graines de Fenouil et Chantilly à la Truffe*

Fish 5*

*Hamburger de Homard Grillé,
Hollandaise Aux Olives Noires, Truffe et Citron Vert*

*Médailon de Lotte à la Pancetta,
Tagliatelles de Courgette au sel de Truffe*

*Pavé de Thon Frais aux Zest d'Orange,
Purée de Patate Douce et Salade Tiède de Roquette au Vinaigre Balsamique*

*Filet de Féra Meunière
Tartelette de Tomates au Pavot*

*Pâtes Fraîches aux Langoustes,
Concassée de Tomates au Basilic*

Meat 5*

*Pressa de Cochon Ibérique (Pata Negra) de Six Heures,
Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes*

*Carré d'Agneau Rôti au Poêlon,
Ail Confit et Petits Légumes Caramélisés*

*Moelleux de Poulet de Bresse Au Miel de Sapin et Badiane,
Risotto aux Cèpes*

*Parmentier de Canard Cuisiné au Madiran,
Tranche de Foie Gras de Canard Maison et Lamelles de Truffe*

*Côte de Veau aux Cèpes
Gratin Savoyard*

*Caille en Crapaudine Rôtie au Coulis de Foie Gras,
Tagliatelles de Légumes et Pomme Darphin*

*Pièce de Bœuf à la Crème de Morilles,
Fricassée de Charlotte et Échalotes Confites au Vin Rouge*

Sweets 5*

*Moelleux au Chocolat,
Cœur Coulant au Piment d'Espelette et Glace Vanille*

*Brioche Grillée à la Gelée de Coing,
Glace aux Noix et Crème Anglaise à la Pistache*

Panna Cota aux Framboises, Tuiles à l'Orange

Champenois à la Mangue, Coulis de Framboises

*Gâteau Italien au Citron et aux Pignons,
Chantilly au Cointreau*

How much is that Menu ?

Take a look on Page : http://www.soiree-tranquille.com/personal-chef-5*****-star.html

Fill the blank « No. Guests»

Press ENTER

The total price (all included) will appear on «Total »

Bon Appétit !