

VIVEZ UNE NOUVELLE
EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

VOUS NE POUVEZ PAS
ALLER CHEZ LE CHEF

À PARTIR DU 13 MAI

C'EST LE CHEF QUI
VIENT CHEZ VOUS!

FD

Pour toute information:
reservation@maison-doucet.com ou 06 30 54 35 50


RELAIS &
CHATEAUX

LE CHEF ÉTOILÉ FRÉDÉRIC DOUCET SE DÉPLACE POUR VOUS PROPOSER UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE CHEZ VOUS

MENU EN 4 PLATS "Charolles chez Vous"

Apéritif:

Mon pâté croûte

150 € par personne

Amuse-Bouche:

Sorbet de betterave rouge, crème de cassis

200 € par personne

Asperges vertes, mousseline à l'oseille

(avec la vaisselle fournie)

Homard rôti et fleurette de homard,
émulsion au vin de Pouilly

Accord mets et vins

Boeuf Charolais mûré,
condiment herbacé, pommes dauphine

60 € par personne

Fraises Gariguettes
à l'anis de Flavigny, arlette croustillante

Sélection de fromages

10 € par personne

Service disponible du mercredi au dimanche, midi et soir.

Déplacement offert dans un rayon de 50 km autour de Charolles.

Réservation disponible à partir de 4 personnes, jusqu'à 8 personnes.

**Ce menu est uniquement un exemple indicatif, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies.*

**Toutes les démarches sont dans le respect des règles sanitaires COVID-19 et décisions gouvernementales.*

FD

Pour toute information:

reservation@maison-doucet.com ou 06 30 54 35 50


RELAIS &
CHATEAUX

Pour ce service de Chef à domicile, nous vous proposons de choisir parmi les plats suivants pour établir votre menu

Le Garde-manger:

- l'asperge verte, mousseline à l'oseille du jardin
- l'œuf du poulailler de mon papa, réduction de pinot noir
- le foie gras de canard dans sa plus simple expression, poché dans un bouillon aux herbes de derrière la grange

L'eau:

- le homard breton rôti et fleurette de homard, émulsion au vin de pouilly
- le brochet de pays en fleur, caviar osciètre, sauce chardonnay
- la truite bio de l'Yonne fumée et cuite au moment sur une pierre charolaise, sauce secrète
- le sandre de la Loire dans sa plus simple expression, rouille bourguignonne

La ferme:

- l'agneau du charolais, la selle poêlée puis rôtie, navets, pamplemousse, jus à la girofle
- le ris de veau, la paume cuite au sautoir, émulsion de vin jaune
- le poulet de Bresse en croûte d'ortie, morilles farcies
- le bœuf charolais dans sa plus simple expression Cœur d'Entrecôte charolaise "boucherie Gesler" cuite au beurre, maturation 40 jours, velours d'ail des ours

Les desserts:

- Fraises marinées, crème de basilic, feuille de meringue
- Fondant au chocolat, glace vanille
- Poire et céleri branche rôtis au miel de pissenlit, puis confits, yaourt acidulé, sorbet rafraîchissant
- Sablé aux framboises, sorbet fromage blanc

*Un menu unique doit être établi pour l'ensemble des convives avec une réservation 72H en avance minimum

FD

Pour toute information:
reservation@maison-doucet.com ou 06 30 54 35 50


RELAIS &
CHATEAUX