

*Menu du moment (hors boisson)*

48,00€ *par personne*

3 *Mise en bouche du chef ( merci de spécifier au chef) vos goûts*

*Entrée :*

*Velouté d'asperges vertes, œuf poché et parmesan.*

*ou*

*Ceviche de poisson (selon arrivage) parfumé aux agrumes.*

*(supplément de 3,00€ par personne sur cette entrée)*

*ou*

*Crumble salé à la provençale.*

*Plat :*

*Cuisse de canard confite et sa sauce, légumes de saison rôtis.*

*ou*

*Poisson du marché et légumes de saison.*

*ou*

*Ballottine de volaille façon vallée d'auge et écrasé de légumes.*

*Fromage :*

*Duo de fromages normand et sa salade croquante.*

*Dessert :*

4 *Mignardises de saisons.*

*Les papilles de Marina, 0630399258*

[lespapilles27@gmail.com](mailto:lespapilles27@gmail.com)



*Ce que le prix inclut :L'achat des ingrédients, la préparation des plats, le rangement de la cuisine.*

*Pour être prêt à l'heure du passage à table que vous aurez déterminé avec moi. J'arrive en moyenne entre 1h30 et 2h avant. Service assuré par mes soins jusqu'à 08 convives. Au delà, je peux venir accompagné d'un serveur.*

*Les boissons ne sont pas incluses. C'est avec plaisir que je vous donne néanmoins des conseils en amont pour que vous puissiez choisir les vins les plus appropriés aux plats que je vais cuisiner, que vous puissiez choisir les bons dans votre cave ou chez le caviste le plus proche de chez vous. L'avantage ? Vous profitez de votre cave et ne payez pas le coefficient classique appliqué en restauration. Le menu change régulièrement. Pour toutes demandes particulière merci de m'en faire part. Le prix n'inclus pas les frais kilométrique.*