



LA CARTE

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE JANVIER

Mise en bouche

ENTRÉES

LA LANGOUSTINE

marinée avec une crème de céleri et granny-smith.
ou

LE SAUMON

confit avec citron, fenouil et raifort.
ou

LE FOIE GRAS

au torchon, gelée miel et poire confite et vanille.

PLATS

LA GAMBAS

pochée avec calamar, gnocchis
et beurre blanc à l'orange.
ou

LE HOMARD

avec de la bergamote, céleri, poire
et sauce américaine.
ou

LA PINTADE

pochée, truffe, butternuts, panais
et laitue romaine.

FROMAGES

DESSERTS

LE PAVLOVA EXOTIQUE

meringue coco, mangue, papaye
et sorbet fruit de la passion.
ou

LE MILLE FEUILLES

feuilleté caramélisé, crème pâtissière à la vanille,
caramel au beurre salé.
ou

LA TARTE CITRON

biscuit noisette, confit citron, lemon curd
et meringue.

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE FÉVRIER

Mise en bouche

ENTRÉES

L'HUÎTRE

en gelée, pomme de terre et poireaux.
ou

LA SAINT-JACQUES

en céviche, fenouil, estragon et yuzu
ou

LE FOIE GRAS

marbré au cacao, coing confit sirop d'érable
et gelée de volaille

PLATS

LE SAINT-PIERRE

au agrumes, beurre blanc et radis daikon
ou

AILE DE RAIE

poêlée au beurre, purée de pommes de terre, sauce curry-coco
ou

LA CAILLE

rôtie, endives, date et baie de genièvre.

FROMAGES

DESSERTS

LA FORêt NOIRE

en verrine, griotte, génoise aux 4 épices,
crèmeux chocolat noir.
ou

LE CHOCOLAT

avec un crèmeux de banane, yuzu et sésame
ou

LE CAFÉ

cannelloni croustillant, mousse chocolat
et syphon expresso

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE MARS

Mise en bouche

ENTRÉES

LA SALADE CÉSAR

sucrine, nuggets de poulet, parmesan, tomate
et sauce césar.
ou

LE VÉLOUTÉ DE POIREAU

juste crémé, crouton et herbes fraîches.
ou

L'OEUF PARFAIT

à la bordelaise, épinard, lard fumé,
oignons grelot glacé et sauce marchand de vin.

PLATS

LA LANGOUSTINE

cuite doucement, avec choux-fleur, raisin
et amande fraîche.
ou

LE BAR

saisie, avec une variation autour de l'ail
et sauce écrevisse.
ou

LE QUASI DE VEAU

asperge, crème d'ail, oignons grelots
et son jus de viande.

FROMAGES

DESSERTS

L'ÉCLOSION

coque en chocolat ivoire, mangue, fruit de la passion,
vanille, citron vert
et sauce chocolat banane.
ou

LA MENTHE

en variation autour du chocolat.
ou

L'ANANAS

tartare d'avocat, ananas frais, tuile au chocolat blanc
et vinaigrette sucré à l'huile d'olive.



MENU D'AVRIL

Mise en bouche

ENTRÉES

LE CRABE

en salade, granny smith,
radis daikon et violette .
ou

LE THON

mariné, asperge, jaune d'oeuf cuit par le froid
et oseille.
ou

LES ASPERGES BLANCHES

sabayon au vin jaune, noix et lard fumé.

PLATS

LE HOMARD

poché, déclinaison de carottes, beurre blanc au yuzu
et granola vadouvan.
ou

LE POULET

entre terre et mer, gambas, chanterelle,
jus de poulet au citron.
ou

LE FILET DE BOEUF

pomme pont neuf, échalote confite, sauce bordelaise.

FROMAGES

DESSERTS

LE CHOCOLAT ET LE LAIT

mousse de lait, mousse au chocolat
et caramel de lait concentré, gavotte.
ou

LA VERRINE MOJITO

biscuit trocadéro à la pistache, compoté ananas basilic,
crème onctueuse citron vert et chantilly ivoire rhum.
ou

LA MANGUE

en tartelette, fruit de la passion,
chantilly rhum-vanille, citron vert.

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE MAI

Mise en bouche

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

en terrine, asperges vertes, jus à la truffe et pousse
ou

L'OEUF PARFAIT

cuisse de grenouille, petit pois
et sauce vin jaune.
ou

LE NOUGAT DE TOURTEAU

brunoise de légumes, noisette, pistache, tomate séchée
et mayonnaise à l'ail.

PLATS

L'AILE DE RAIE

rôtie avec du citron, écrasé de pommes de terre,
câpre et beurre noisette.
ou

LE TURBOT

poché, nage de légumes verts,
sauce thym-citron
ou

L'AGNEAU

petits pois frais, crème d'ail, carotte,
oignons grêlots et lard fumé

FROMAGES

DESSERTS

LA RHUBARBE

cuite doucement, vanille, mousse de fromage blanc
et crumble au poivre.
ou

LA FRAISE

vacherin, parfait citron-basilic et meringue.
ou

LA FORET BLANCHE

cerise, mousse vanille, copeaux chocolat blanc et
génoise au 4 épices.

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE JUIN

Mise en bouche

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

cuit au torchon mariné au vin liquoreux,
abricots rôtis et chutney abricot.
ou

LA BROUILLADE D'OEUVS

en syphon, pointe d'asperge verte, lard
et champignons.
ou

LE GASPACHO

à la tomate, crème de chèvre,
brunoise de poivrons marinés et tuile.

PLATS

LA SOLE

en filet, artichaud, épinard,
câpre et beurre noisette.
ou

LE BURGER FRANÇAIS

compotée d'oignons, steak haché, lard fumé,
sauce cocktail et frite maison.
ou

L'AILE DE RAIÉ

légumes du soleil, sauce aux crustacés
et citron caviar.

FROMAGES

DESSERTS

LE SUCCÉS D'ARCACHON

praliné croquant, crème au beurre praliné,
biscuit macaron, pistache, noisette.
ou

LA FRAMBOISE

comme une tarte déstructurée, framboise fraîche,
chantilly vanille, biscuit à l'amande.
ou

LA FRAISE

en verrine, fraise fraîche et confite, mousse basilic
et biscuit trocadéro pistache.

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE JUILLET

Mise en bouche

ENTRÉES

LE PETIT POIS

en soupe froide, bourrata et chips de lard
ou

LE CRABE

en salade, pickle de radis daikon, granny-smith
et violette
ou

LE MELON

en granité, bille de melon piment d'espellette
et huile d'olive

PLATS

LE MAGRET DE CANARD

abricot rôti, pommes de terre granaille et jus de viande
ou

LE TURBOT

poché, fleur de courgette farcie,
sauce safran et estragon
ou

L'AGNEAU

haricots blancs, crème d'ail, lard, oignon grelot et
jus de viande au romarin

FROMAGES

DESSERTS

LA CERISE

en déclinaison et crumble à la pistache
ou

LES FRUITS ROUGES

en salade, vinaigre balsamique et huile d'olive.
ou

LA PÊCHE

en vinaigrette sucrée, meringue,
chantilly à l'amande amère.

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE AOÛT

Mise en bouche

ENTRÉES

LA CRÈME BRÛLÉE

au foie gras, avec des baies de l'été et pickles de betterave.
ou

LA TERRINE DE LAPIN

avec des cerises fraîches, pistaches et moutarde violette.
ou

LA MOUCLADE

moules décortiquées dans leur sauce crémé, noix de muscade,
croûton à l'ail et mini poireaux.

PLATS

LE LOUP DE MER

avec un crémeux de haricots blancs, chorizo
et sauce bouillabaisse
ou

LE TURBOT POCHÉ

en écaille de courgette, fleur de ratatouille,
fumet au safran et estragon
ou

LA SEICHE

sur une piperade, sauce aux crustacés et chorizo.

FROMAGES

DESSERTS

L'ÉCLOSION

coque en chocolat ivoire, framboise-yuzu
et sauce chocolat betterave.
ou

LA VERRINE BAYLES

chantilly café, crème dulcey, biscuit au sirop d'érable
et gelée Bayles.
ou

L'ABRICOT

rôti, chantilly vanille, vinaigrette à l'huile d'olive
et biscuit à l'amande.

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE SEPTEMBRE

Mise en bouche

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

en terrine, prunes et amande amère.
ou

LA BETTERAVE

en salade, chèvre frais et amandes.
ou

LE VELOUTÉ

de volaille, brioche et truffes noires.

PLATS

LE PIGEON

rôti, choux braisé lard et pommes confites
ou

LE HOMARD

poché, fenouil braisé aux agrumes,
segments d'oranges et kakis
ou

LA PINTADE

crémeux de panais, champignons et risotto d'avoine.

FROMAGES

DESSERTS

LA FIGUE

rôtie avec du miel, vinaigrette à l'huile d'olive,
pop-corn au miel et chantilly vanille.
ou

LE CHOCOLAT

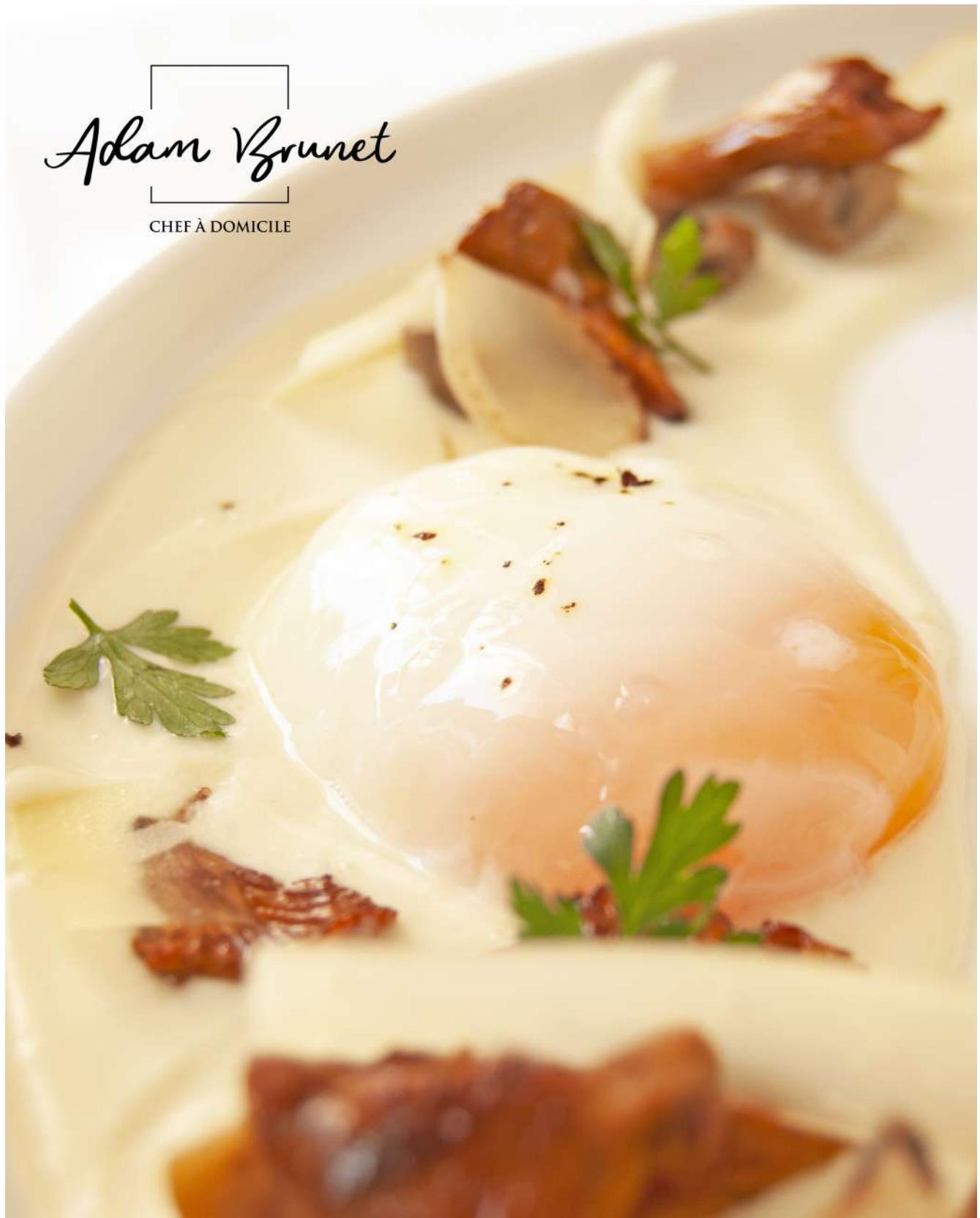
moelleux coulant, glace vanille et tuile au grué de cacao.
ou

LE PARIS-BREST

pâte à choux, craquelin, praliné croquant et crème au praliné.

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



MENU DE OCTOBRE

Mise en bouche

ENTRÉES

SALADE

de pommes de terre fumé, sabayon au vin jaune,
ciboulette et truffe.
ou

LA LANGOUSTINE

cuite dans sa marinade avec du céleri rave et
granny-smith.
ou

LE MAQUEREAU

en tartare, fruit de mer et sauce asiatique.

PLATS

LE TOURNEDOS DE BOEUF

poêlé, oignons rouges, foie gras poêlé
et jus demi glace
ou

L'AILE DE RAIE

rôti au curry, noix de coco et granny smith
ou

LE FILET MIGNON

saisi, sauce moutarde

FROMAGES

DESSERTS

LA PANNA COTTA

à la vanille pomme caramélisée tatin, crumble
et mousse caramel.
ou

LA POIRE

pochée dans un vin blanc aux épices vanillé, chantilly chocolat blanc
posée sur une tartelette bourdalou à l'amande.
ou

LE COULANT AU CARAMEL

mousse dulcey et ananas frais.

Adam Brunet
CHEF À DOMICILE



MENU DE NOVEMBRE

Mise en bouche

ENTRÉES

L'HUÎTRE

en gelée, pommes de terre et poireaux.
ou

LA SAINT-JACQUES

en céviche, fenouil, estragon et yuzu.
ou

LE FOIE GRAS

au torchon, coing confit et cacao.

PLATS

LA GAMBAS

pochée, gnocchis de calamars et pommes de terre.
ou

LA PINTADE

pochée, truffe de courge, crémeux de panais et chou.
ou

LE CABILLAUD

syphon châtaigne, palet de butternuts et foie gras.

FROMAGES

DESSERTS

L'ÉCLOSION

coque en chocolat ivoire, mangue, fruit de la passion,
vanille, citron vert
et sauce chocolat banane.
ou

LE CHOCOLAT

avec un crémeux de banane, yuzu et sésame.
ou

LE CAFÉ

cannelloni croustillant, mousse chocolat
et syphon expresso

Adam Brunet
CHEF À DOMICILE



MENU DE DÉCEMBRE

LES AMUSE 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 braisés, crème de vin jaune, foie gras poêlé
et jus à la truffe.

LE FROMAGE

brillat savarin, brie truffé
et chèvre au marc de raisin.

LA BûCHE MOGADOR

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



LES MISE EN BOUCHE

LES BOUCHÉES FROIDES

La gougère, crème de fromage frais aux herbes fraîches

La rillette de poisson et estragon sur blinis

Le gazpacho andalou (hors saison)

Le maki végétarien

Le panier de crudités

Le tartare de crevette exotique, mayonnaise passion, ananas et guacamole

Le tataki de thon au sésame

Le club sandwich

Le chèvre roulé aux herbes

L'endive et sa rillette de thon

La truite marinée aux herbes

LES BOUCHÉES CHAUDES

L'aiguillette de canard à l'orange

La brochette de poulet au curry

La brochette de Saint-Jacques, citron et courgette

Le croque monsieur aux Jambon truffé et ossau iratY

La brochette de poulet-citron

Le cake au chorizo

Le tortilla basque et chorizo

Le velouté de poireau crème

La bisque de crustacé

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



LES FROMAGES

LE TRIO DE CHÈVRE

pistache et herbes verte.

LA BREBIS EN FOLIE

pérail, osso iraty et faisselle aux abricots.

LA VACHE!

comté 24 mois, brie de meaux, morbier
et condiments.

L' ASSORTIMENT DE FROMAGES

osso-iraty, buche de chèvre cendrée,
brie de meaux et condiments.

Adam Brunet

CHEF À DOMICILE



CARTE DES GÂTEAUX

CHOCOLAT

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolat caraïbe 68%, feuillantine et mousse framboise

LA FORET NOIRE

génoise imbibé au kirsch, cerise copeaux de chocolat et chantilly

FRUITS

L'ENTREMET EXOTIQUE

mousse dulcey, mangue passion citron vert, génoise coco imbibé au rhum

LA TARTE AU FRAISE

confit fraise, crème à la pistache, fraise fraîche sur un sablé croquant.

LA TARTE AUX AGRUMES

pâte sablée, crème passion gingembre, compoté d'orange.

LE MILLEFEUILLE GÉANT

sur 1 mètre, crème pâtissière à la vanille, confit d'abricot .

LE BANOFEE

chantilly vanille, caramel, banane, citron vert et pâte à linzer citron.

PRALINÉ

LE SUCCÉS D'ARCACHON

dacquoises noisette, crème au praliné

LE MAXI PARIS BREST

la version XXL de notre dessert préféré