



notre
menu
Gastronomique

1 assortiment de mises en bouche



1 plat unique au choix



1 dessert unique au choix



1 bouteille de vin en parfait accord
avec votre plat



Assortiment de
**Mises
en bouche**



Chèvre et zeste d'orange

Spoon saumon-pomme granny

Sablé tomates confites et parmesan

Brochettes de betterave aux épices et feta

Velouté de légumes du moment

Croustillant de volaille à l'estragon

Une entrée pétillante

Pour commencer en beauté,
notre chef vous propose 6 de ses
meilleures mises en bouche.

Champagne Grand Cru Henri Giraud, *Esprit de Giraud*

Rouget

Risotto aux écrevisses, crème de langoustine
Collioure AOC, Domaine de La Rectorie "coté mer" 2007 (blanc)

Le goûteux et la chair ferme du rouget et des écrevisses trouvent leur écho dans la générosité subtile du cacao de ce Collioure

Coquilles Saint-Jacques

Artichauts poivrade, cotes et verts de blettes, tomates confites et bouillon réduit
Vouvray AOC, Domaine François Chidaine 2006 (blanc)

L'élégance et la noblesse de ce vin soulignent le fondant et la douceur des St Jacques aux petits légumes

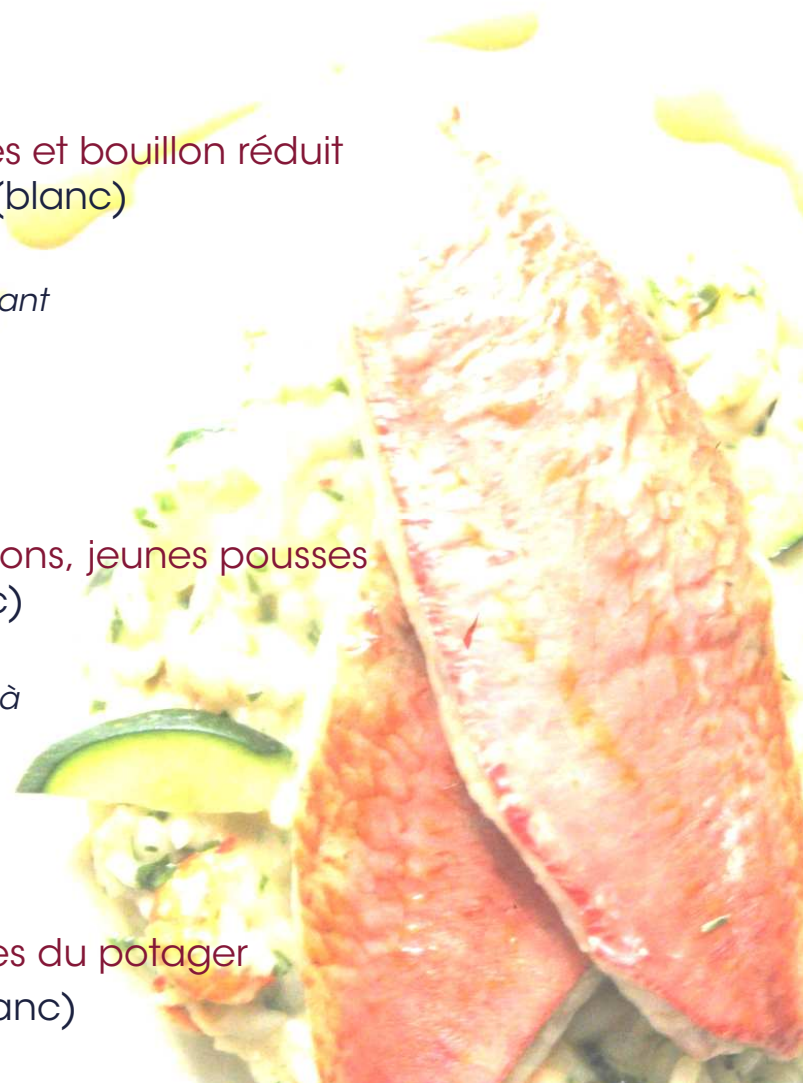
Bar petit bateau

Caviar d'aubergine rôtie, tomates confites, courgettes et poivrons, jeunes pousses
Saint Bris AOC, Domaine Goisot 2008 (blanc)

La finesse et la minéralité de ce Saint Bris résonnent à travers la fraîcheur de cette cuisine à l'huile d'olive

Plat végétarien

Risotto aux champignons ou création autour de légumes du potager
Beaujolais AOC, Domaine du Vissoux 2009 (blanc)



Confit de lapin

Jeunes carottes, haricots coco, girolles, sucrones au jus
Sancerre AOC, Domaine Paul Prieur 2007 (rouge)

*La tendresse du lapin confit aux girolles se fond à merveille
avec la chair et les arômes d'un Sancerre rouge*

Pintade fermière

Légumes des potagers; Épinards, purée de carottes, pommes de terre fondantes
Morgon AOC, Domaine Jean Foillard 2008 (rouge)

*La tendresse de la pintade pochée accompagnée de son jus trouve
son complice à travers la souplesse et les notes fruitées de ce Morgon*

Épaule d'agneau confite

Lentilles du Puy mijotées au jus d'agneau, jeunes pousses et légumes racines
Crozes Hermitage AOC, Domaine Combiér 2007 (rouge)

*La rondeur et les notes de prunes épicées de ce Crozes se marieront à
merveille avec le fondant et l'intensité aromatique de l'agneau*

Caille au foie gras

L'aile juste saisie, la cuisse en tortellini, poêlée de pommes rattes
Volnay AOC, Domaine Vaudoisey 2006 (rouge)

*Élégant et racé, ce Volnay relève le défi du moelleux
savoureux de la caille au foie gras*





Mille-feuilles

bananes caramélisées, chocolat et glace au vieux Rhum

Soufflé

au Calvados, pommes au cidre, glace à la vanille

Croustillant

Chocolat/poire dans l'esprit de la poire Belle Hélène

Financier

pistache miel, zestes d'agrumes et sorbet clémentine

Brunoise

de fruits exotiques, sorbet citron vert



Comment ça marche?

Le fonctionnement est très simple: vous choisissez votre plat et votre dessert, vous remplissez le formulaire de contact en nous proposant une date, un lieu et un nombre de personnes. Nous prenons contact pour régler les derniers détails et il ne vous reste plus qu'à inviter vos convives ! (voir [les témoignages](#)).

Votre Chef

Hedi Poisson, jeune chef formé chez Guy Savoy vous propose de prendre place à la meilleure table française : la vôtre. Le jour de la prestation, notre chef s'installera dans votre cuisine 2 heures avant le début du repas (si vous le désirez avec son matériel de cuisson et son service de table) pour mitonner ses plats seul ou en vous initiant aux secrets de son art. Pendant le repas, il assure le service et vous présente les vins qui sublimeront vos plats. Enfin, il range son tablier et vous rend la cuisine en parfait état.

Les Tarifs

Pour un dîner complet accompagné d'un vin (hors Champagne):

A partir de 6 personnes : 50 euros /pers

Entre 4 et 6 personnes : 60 euros /pers

Bouteille de vin supplémentaire: 30 euros

Bouteille de Champagne Grand cru Henri Giraud: 40 euros

Pour Réserver

Rendez-vous sur le site web :

www.nectar-de-vigne.com

ou appelez nous au 06.27.07.68.48

A bientôt...