

Chef à domicile

MENU DE SAISON



Damien Bernadet
CHEF À DOMICILE

Printemps

Asperge, Rhubarbe, Fraise

Eté

Aubergine, Tomate, Framboise, Pêche

Automne

Potimarron, Poire, Champignon, Châtaigne, Epinard

Hiver

Panais, Clémentine, Butternut, Choux



CONTACTEZ NOUS :

bernadet.chefadomicile@gmail.com - 06 40 55 95 78



Printemps

MENU DE SAISON



Damien Bernadet
CHEF À DOMICILE

Entrée

Oeuf coulant 13€

Topinambours, noisettes, lard grillé,
jus de boeuf

Ventreche de Thon snackée 16€

Brocolis en texture, sablé aux algues,
écume Savona

Gambas aux épices Tandoori 17€

Mousseline carottes agrumes, poivre Timut,
Huile verte

Saint-jacques chorizo 17€

Brocolis en texture, orange brûlée

Apéritif

2 pièces cocktail

5€

Variable avec la saison et les produits du marché

Plat

Poisson de la criée 20€

Artichaut, Bouillon Sakura
(Fenouil, céleri, champignon, soja)

Volaille jaune des Landes 21€

Maïs grillé, polenta crémeuse, jus
volaille estragon

Pluma Teriyaki 24€

Jus réduit, Garniture de saison

Pigeon royal rôti 25€

Déclinaison de céleri rave, pâte de
piment vert doux, jus corsé au gin

Fromages

Trilogie de fromages affinés 4€

fruits secs, confitures de cerise noires
et pain de campagne

Dessert

Comme une Pavlova Fraise 11€

Basilic & fruits de la passion

Mangue fraîche 12€

Nuage de lait caramel beurre salé,
meringue cannelle, quinoa

Tarte Chocolat Praliné 12€

Feuillantine

Tarte tatin 12€

Caramel beurre salé, crème glacée

Prestation de service

Chef de cuisine 160€*

Serveur 160€*
Forfait 5h

Nous pouvons ajuster notre proposition à vos besoins

LES PRIX INDIQUÉS SONT HORS TAXES

*Les prix peuvent varier en fonction du lieu de la prestation

Entrée

Oeuf coulant 13€

Epeautre truffé, Sabayon parmesan

Ceviche Maigre du Bassin 14€

Physalis Mangue

Tartelette fraîcheur d'été 15€

Moules curry parmesan

Poulpe Méditerranéen grillé laqué 16€

pesto pistache, crémeux poivrons

Apéritif

2 pièces cocktail

5€

Variable avec la saison et les produits du marché

Plat

Merlu de ligne 22€

*Courgette et brousse de brebis, beurre blanc
champignons et oeufs de brochet fumé*

Caille rôtie 23€

*Déclinaison de céleri rave, pate de
piment vert doux, jus corsé au gin*

Filet mignon de Veau 26€

*Crumble Thym origan cebette, sauce Diable,
émulsion Houmous*

Filet de boeuf Simmental 25€

*écrasé de pomme de terre à la noisette
miroir de vin rouge*

Fromages

Trilogie de fromages affinés 4€

*fruits secs, confitures de cerise noires
et pain de campagne*

Dessert

Pêche romarin 11€

Financier, sorbet pêche de vigne, tuile croustillante

Tarte fine aux abricots 11€

Frais & confits, crémeux glacé

Le Miel 12€

*Crumble noisette/miel, mousse de miel, Tuile
Miel, pollen, crémeux choco, glace*

Tarte sablé Framboise 13€

Estragon, pistache

Prestation de service

Chef de cuisine 160€*

Serveur 160€*

Forfait 5h

Nous pouvons ajuster notre proposition à vos besoins

LES PRIX INDIQUÉS SONT HORS TAXES

**Les prix peuvent varier en fonction du lieu de la prestation*

Automne

MENU DE SAISON



Entrée

Oeuf coulant du Médoc 12€

*Emulsion pomme de terre, grenier
Médocain, jus au thym*

Omble chevalier du Jura 16€

Lentille du Puy, Emulsion charoux

Champignon, crémeux du Périgord 16€

Noix, Emulsion vin jaune, Dés foie gras poêlé, muesli

Foie gras poêlé et poché 16€

Façon pot au feu, petits légumes et bouillon

Apéritif

2 pièces cocktail

5€

Variable avec la saison et les produits du marché

Plat

Suprême de pintade rôtie 21€

*écrasé de pomme de terre au sésame,
légumes de saison, jus au thym réduit*

Canard poivre & cacao 25€

Radis Daikon, garniture forestière

Pavé de Bar de ligne 25€

*écrasé de pomme de terre à l'échalote, petits
légumes, beurre blanc*

Filet de veau de L'adour 26€

*jus réduit au thym, accompagné d'un
écrasé de pomme de terre aux pignons,
petits légumes*

Fromages

Trilogie de fromages affinés 4€

*fruits secs, confitures de cerise noires
et pain de campagne*

Dessert

Mille-feuille aux clémentines 12€

fraîches et confites

Banoffee 12€

sablé, banane, caramel, noix de pécan, cacao

Poire poché au vin chaud 13€

Tuile croustillante, crémeux glacé

Mont Blanc revisité 14€

*Coque de meringue, crémeux vanille
et marron, éclats de chocolat*

Prestation de service

Chef de cuisine 160€*

Serveur 160€*
Forfait 5h

Nous pouvons ajuster notre proposition à vos besoins

LES PRIX INDIQUÉS SONT HORS TAXES

**Les prix peuvent varier en fonction du lieu de la prestation*

Entrée

Cabillaud confit 15€

Velouté daikon, crémeux galanga, yuzu

Foie gras poêlé 15€

Mousseline carottes curcuma, muesli céréale
et fruits secs, grenade pickle

Huîtres chaudes gratinées 16€

Fondue de poireaux, Sabayon de safran

Ris de Veau 17€

Choux fleur pamplemousse, jus verveine

Apéritif

2 pièces cocktail 5€

Variable avec la saison et les produits du marché

Plat

Joues de Boeuf braisées 22€

Poivre de vanuatu

Lotte pané bacon 24€

Jus corsé au vin rouge

Caille désossée en deux cuissons 24€

Garniture de saison, jus réduit

Quasi Veau 25€

Grué de cacao, jus corsé réglisse

Fromages

Trilogie de fromages affinés 4€

fruits secs, confitures de cerise noires
et pain de campagne

Dessert

Clémentines fraîches et confites 11€

Tuiles croustillantes, sorbet mandarine

Tarte Chocolat Praliné 12€

Feuillantine

Déclinaison autour de la Poire 12€

Crémeux, sorbet, gel, etc...

Mangues fraîches à la nougatine 13€

crémeux mangue, tuiles aux amandes et
éclats de nougatine

Prestation de service

Chef de cuisine 160€*

Serveur 160€*
Forfait 5h

Nous pouvons ajuster notre proposition à vos besoins

LES PRIX INDIQUÉS SONT HORS TAXES

*Les prix peuvent varier en fonction du lieu de la prestation



CONTACTEZ NOUS :
bernadet.chefadomicile@gmail.com - 06 40 55 95 78

