

## Menu cuisinier à domicile

### Amuse-bouche:

3 amuse-bouche inspiration du moment envoyés en vagues

### Entrée froide :

Œufs de truite et truite fumée du fourneau marchand , déclinaison de betterave, fromage au herbes et croutons

### Entrée chaude :

Raviole maison à la ricotta fumée au baie de genévrier, céleris rave, crème aigre acidulée, huile de romarin et bergamote

### Plat :

Bœuf Black Angus de la ferme Grevis à Habay la vieille, jus Corsé, sauce barbecue, purée de butternut, déclinaison de légumes oubliés et röstis

### Préparation fromage :

\_Bleu d'Acremont, miel, cidre et pomme

### Dessert :

Tarte Bourdaloue poire chocolat à ma façon

### Mignardises :

Truffes au chocolat fumé

Mini rochers noix de coco

Petits choux au caramel