



&

JULIEN BARONI

Chef à domicile

EARTH, WIND AND FIRE !

60€ PAR PERSONNE

APÉROS

2 APÉROS AU CHOIX

PLANCHE CHARCUTERIE
FROMAGE

TAPENADE MAISON

BOUDIN BLANC

GASPACHO MAISON

VIANDE

1 VIANDE AU CHOIX

PORCHETTA
sauce salsa verde, mozzarella, maïs grillé et pomme de terre sautées

SURPRISE DE BŒUF
sauce forestière, courgette snackées et pommes de terre sautées

POISSON

1 POISSON AU CHOIX

MERLU EN PAPILOTE
sauce au beurre citronnée, poivrons grillés

FILET DE TRUITE
mariné lime et basilic, navet rôti moutarde et citron

DESSERTS

FRUITS DE SAISON RÔTIS
pain perdu vanillé et boule de glace

CHAMALLOW GRILLÉS



D
R
E
M



&

JULIEN BARONI

Chef à domicile

ON FIRE

90€ PAR PERSONNE

ENTRÉES

4 ENTRÉES AU CHOIX

CREVETTES
pil pil

CROQUE-MONSIEUR
Morbier & petits oignons

BOUDINS ANTILLAIS
aux petits oignons

MOULES FLAMBÉES
au Pastic

SALADE GRILLÉE
mangue & chèvre

GASPACHO
tomate, fraise, pastèque

VIANDE

2 VIANDES AU CHOIX

CÔTE DE BŒUF
sauce champignon et moutarde au pinot noir

BROCHETTE DE KEFTA
mayonnaise au piment et menthe

PLUMA DE PORC
au romarin

POISSON

1 POISSON AU CHOIX

POULPE
agrumes et citron braisé

MI-CUIT DE THON
sauce vierge

ACCOMPAGNEMENTS

POMME DE TERRE SAUTÉES
ail et romarin

AUBERGINES
à la sauge

POIREAUX
vinaigrette cacahuète et labneh à la betterave

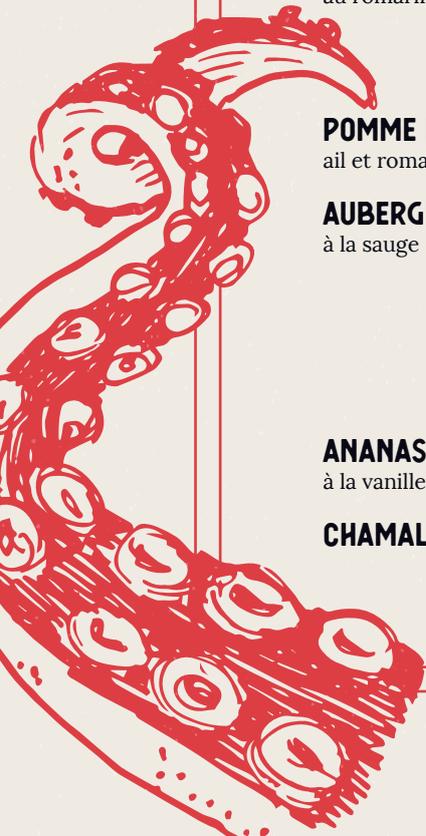
FROMAGE EN SUS

DESSERTS

ANANAS RÔTI
à la vanille et glace coco

CHAMALLOW GRILLÉS

BRIOCHE PERDUE
coulis de chocolat et fruits rouges





&

JULIEN BARONI

Chef à domicile

BRASERO DE RAVEL

120€ PAR PERSONNE

APÉRO/ENTRÉES

CROQUE-MONSIEUR
comté, lard, truffe noir

GASPACHO
fraise, pastèque & basilic

CEVICHE DE DAURADE ROYALE
aux agrumes

PLATEAU DE FROMAGES

CHIPIRONS CROUSTILLANTS
& aioli maison

VIANDE

CARRÉ D'AGNEAU
sauce ras-el-hanouth, miel et moutarde de
Dijon

MAGRET DE CANARD
au thym et pêches rôties

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL ou
BLACK ANGUS

POISSON

GAMBAS GRILLÉES
crème d'ail confit

TATAKI DE THON
mayonnaise basilic et sauce chimichurri

SAUMON MARINÉ
vinaigrette passion wasabi

ACCOMPAGNEMENTS

FENOUIL BRAISÉ
à l'orange, olives de Kalamata et graines de
courges torrifiées

BETTERAVE
en papillote et framboises vinaigrées

**BROCHETTES DE LÉGUMES
TERIYAKI**

POMME DE TERRE SAUTÉES

DESSERTS

ANANAS RÔTI
et crème de coco

CHAMALLOW GRILLÉS

BANANA SPLIT
flambé au rhum, caramel au lait, fruit de la
passion et chocolat râpé

