

VIVEZ UNE NOUVELLE  
EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

VOUS NE POUVEZ PAS  
ALLER CHEZ LE CHEF

À PARTIR DU 13 MAI

C'EST LE CHEF QUI  
VIENT CHEZ VOUS!

FD

Pour toute information:  
[reservation@maison-doucet.com](mailto:reservation@maison-doucet.com) ou 06 30 54 35 50

  
RELAIS &  
CHATEAUX

# LE CHEF ÉTOILÉ FRÉDÉRIC DOUCET SE DÉPLACE POUR VOUS PROPOSER UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE CHEZ VOUS

## MENU EN 4 PLATS "Charolles chez Vous"

Apéritif:

Mon pâté croûte

\*\*\*\*

150 € par personne

Amuse-Bouche:

Sorbet de betterave rouge, crème de cassis

\*\*\*\*

200 € par personne

Asperges vertes, mousseline à l'oseille

\*\*\*\*

(avec la vaisselle fournie)

Homard rôti et fleurette de homard,  
émulsion au vin de Pouilly

\*\*\*\*

Accord mets et vins

Boeuf Charolais mûré,  
condiment herbacé, pommes dauphine

\*\*\*\*

60 € par personne

Fraises Gariguettes  
à l'anis de Flavigny, arlette croustillante

Sélection de fromages

10 € par personne

Service disponible du mercredi au dimanche, midi et soir.

Déplacement offert dans un rayon de 50 km autour de Charolles.

Réservation disponible à partir de 4 personnes, jusqu'à 8 personnes.

*\*Ce menu est uniquement un exemple indicatif, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies.*

*\*Toutes les démarches sont dans le respect des règles sanitaires COVID-19 et décisions gouvernementales.*

FD

Pour toute information:

reservation@maison-doucet.com ou 06 30 54 35 50

  
RELAIS &  
CHATEAUX

# Pour ce service de Chef à domicile, nous vous proposons de choisir parmi les plats suivants pour établir votre menu

## Le Garde-manger:

- l'asperge verte, mousseline à l'oseille du jardin
- l'œuf du poulailler de mon papa, réduction de pinot noir
- le foie gras de canard dans sa plus simple expression, poché dans un bouillon aux herbes de derrière la grange

## L'eau:

- le homard breton rôti et fleurette de homard, émulsion au vin de pouilly
- le brochet de pays en fleur, caviar osciètre, sauce chardonnay
- la truite bio de l'Yonne fumée et cuite au moment sur une pierre charolaise, sauce secrète
- le sandre de la Loire dans sa plus simple expression, rouille bourguignonne

## La ferme:

- l'agneau du charolais, la selle poêlée puis rôtie, navets, pamplemousse, jus à la girofle
- le ris de veau, la paume cuite au sautoir, émulsion de vin jaune
- le poulet de Bresse en croûte d'ortie, morilles farcies
- le bœuf charolais dans sa plus simple expression Cœur d'Entrecôte charolaise "boucherie Gesler" cuite au beurre, maturation 40 jours, velours d'ail des ours

## Les desserts:

- Fraises marinées, crème de basilic, feuille de meringue
- Fondant au chocolat, glace vanille
- Poire et céleri branche rôtis au miel de pissenlit, puis confits, yaourt acidulé, sorbet rafraîchissant
- Sablé aux framboises, sorbet fromage blanc

\*Un menu unique doit être établi pour l'ensemble des convives avec une réservation 72H en avance minimum

**FD**

Pour toute information:  
reservation@maison-doucet.com ou 06 30 54 35 50

  
**RELAIS &  
CHATEAUX**