



Les menus du chef Léo



Merci de choisir 1 menu avec 1 entrée, 1 plat et 1 dessert (les mêmes pour tous les convives).
Ce menu unique vous sera concocté sur place par le Chef.

Les prix indiqués incluent toutes les charges (taxes et frais de gestion par Keys&Fly).
Un acompte de 17% non-remboursable vous sera demandé pour réserver la prestation.

Des frais de déplacement sont facturés en supplément par le chef et calculés en fonction de la distance, sur devis, la base de départ étant Monaco.

Le chef a travaillé chez différents restaurants étoilés dont l'Oxalys (2* au Guide Michelin) et l'Auberge du Père Bise (1* au Guide Michelin).

MENU À 72€

MENU À 96€





MENU MÉDITERRANÉEN À 72€/personne (hors boissons)



APÉRITIFS (Optionnel - 15€/personne)

- Tapenade d'olives noires et vertes sur toasts croustillants
- Anchoïade provençale avec bâtonnets de légumes frais

ENTRÉE (au choix)

- Salade de fenouil et agrumes
- Carpaccio de tomates et mozzarella di bufala
- Mini keftas aux herbes et épices
- Ceviche de daurade aux agrumes et coriandre (+5€/personne)
- Salade d'asperges, stracciatella et pignons de pin (selon la saison)
- Saint-Jacques snackées, crème de chorizo et chips de chorizo (+5€/personne)

PLAT PRINCIPAL (au choix)

- Magret de canard, carottes glacées à l'estragon
- Blanc de volaille rôti, farci à la tapenade noire
- Filet mignon de porc, tombée de champignons (girolles, bolets, cèpes...)
- Filet de boeuf, jus réduit (+8 € / personne)
- Saint-Jacques poêlées, caviar d'aubergines
- Filet de dorade, sauce vierge
- Dos de cabillaud en papillote

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pommes de terre
- Ratatouille
- Frites maison
- Frites de patates douces maison
- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Pommes de terre grenaille rôties
- Légumes de saison croquants

DESSERT (au choix)

- Crème brûlée accompagnée de glace framboise
- Tarte aux pommes accompagnée de glace vanille
- Mousse au chocolat
- Pavlova aux fruits rouges





MENU PROVENÇAL À 96€/Personne

Incluant une bouteille de vin pour deux personnes (Rouge ou Blanc) et un plateau de fromages



ENTRÉE (au choix)

- Escargots à la provençale
- Soupe au pistou (selon disponibilité)
- Foie gras
- Pissaladière

PLAT PRINCIPAL (au choix)

- Aïoli
- Côtelette d'agneau rôtie aux herbes de Provence
- Filet de bar rôti aux herbes de Provence
- Farcis provençaux

ACCOMPAGNEMENTS

- Écrasé de pommes de terre
- Ratatouille
- Riste d'aubergines
- Pommes de terre grenaille à l'huile d'olive, thym & romarin

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT (au choix)

- Mousse au chocolat à l'huile d'olive
- Pavlova aux fruits rouges

