



CHEF FRANÇOIS SAVIN · DUBAÏ

Menu Essentielle

Un menu en trois services

à partir de 6 convives · deux choix par service, merci d'en sélectionner un par service · chaque menu peut être ajusté à vos goûts



ENTRÉE

Salade de tomates anciennes multicolores, burrata italienne et vinaigrette au citron confit

OU

Carpaccio d'artichaut, pignons de pin, piment d'Espelette et vinaigrette d'agrumes

PLAT

Suprême de volaille fermière rôti, jus à la verveine, pommes Pont-Neuf et haricots verts

OU

Cabillaud sauvage de ligne cuit à basse température, ratatouille provençale et crème légère de basilic

DESSERT

Fondant au chocolat Valrhona, crème anglaise au piment d'Espelette

OU

Tarte Tatin traditionnelle, pommes caramélisées tièdes, pâte croustillante et glace vanille maison

CE QUI EST INCLUS

- | | |
|---|--|
| ✓ Le menu ci-dessus, cuisiné et dressé chez vous par le Chef François Savin | ✓ Cuisine rendue propre à la fin du dîner |
| ✓ Menus imprimés pour vos convives | ✗ Eaux minérales Evian et San Pellegrino, en bouteilles en verre |
| ✓ Nappes, serviettes, verrerie, porcelaine et couverts | ✗ Décoration florale |
| ✓ Service à table par notre équipe de professionnels | ✗ Tables et chaises (sur devis si nécessaire) |

899 AED par personne · pour une table plus petite, le prix de 6 convives s'applique

Vous préférez composer votre propre menu ? Mon menu signature est joint : choisissez vos plats parmi ceux-ci, ou dites-moi ce que vous avez en tête et je créerai un menu sur mesure, établi sur devis.

Chef François Savin · booking@chefsavin.com · +971 50 343 9604 · chefsavin.com



CHEF FRANÇOIS SAVIN · DUBAÏ

Menu Signature

Un menu en cinq services

à partir de 6 convives · deux choix par service, merci d'en sélectionner un par service · chaque menu peut être ajusté à vos goûts



APÉRITIF · BOUCHÉES

Une sélection de canapés provençaux du Chef, créés chaque jour

PREMIÈRE ENTRÉE

Tartare de bar de ligne, sablé au parmesan, salade d'herbes et fleurs comestibles

OU

Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes, sorbet à la citronnelle et chips d'artichaut

SECONDE ENTRÉE

Grosse raviole de homard bleu d'Europe, jus d'herbes fraîches et bisque à la citronnelle

OU

Ravioles de morilles sauvages, crème d'ail et parmesan grillé

POISSON OU VIANDE

Sole sauvage cuite doucement, gremolata d'herbes provençales, écume de yuzu, mousseline de pommes de terre, olives de Provence et fenouil légèrement mariné

OU

Selle d'agneau premium farcie à la provençale, ratatouille, crème d'ail et jus d'agneau truffé maison

DESSERT

Tarte au citron et citron vert, base sablée croustillante, meringue italienne moelleuse

OU

Entremets signature chocolat Valrhona et noisette, croustillant noisette, biscuit praliné, crémeux et mousse au chocolat

CE QUI EST INCLUS

- | | |
|---|--|
| ✓ Le menu ci-dessus, cuisiné et dressé chez vous par le Chef François Savin | ✓ Service à table par notre équipe de professionnels |
| ✓ Menus imprimés pour vos convives | ✓ Cuisine rendue propre à la fin du dîner |
| ✓ Nappes, serviettes, verrerie, porcelaine et couverts | ✓ Décoration florale |
| ✓ Eaux minérales Evian et San Pellegrino, en bouteilles en verre | ✗ Tables et chaises (sur devis si nécessaire) |

1 199 AED par personne · pour une table plus petite, le prix de 6 convives s'applique

Vous préférez composer votre propre menu ? Mon menu signature est joint : choisissez vos plats parmi ceux-ci, ou dites-moi ce que vous avez en tête et je créerai un menu sur mesure, établi sur devis.

Chef François Savin · booking@chefsavin.com · +971 50 343 9604 · chefsavin.com



CHEF FRANÇOIS SAVIN · DUBAÏ

Menu Prestige

Un menu en sept services

à partir de 6 convives · deux choix par service, merci d'en sélectionner un par service · chaque menu peut être ajusté à vos goûts



APÉRITIF · BOUCHÉES

Une sélection de canapés provençaux du Chef, créés chaque jour

AMUSE-BOUCHE · AVANT L'ENTRÉE

Amuse-bouche du jour

PREMIÈRE ENTRÉE

Tartare de bœuf premium, assaisonnement asiatique au combava, sauce soja et caviar Osetra

OU

Tartare de thon rouge, croustillant nori et sésame, caviar Imperial Osetra et jeunes pousses d'herbes

SECONDE ENTRÉE

Ravioles de morilles sauvages, crème d'ail et parmesan grillé

OU

Grosses langoustines premium en kadaïf, gelée d'orange et combava, shiso et fleur comestible

POISSON

Turbot sauvage juste saisi, sauce sabayon au champagne et jeunes légumes braisés

OU

Homard bleu d'Europe, sabayon au beurre de homard, déclinaison de carottes, piperade de poivrons et purée de petits pois

VIANDE

Filet de bœuf premium aux morilles sauvages, gratin dauphinois et pois gourmands

OU

Selle d'agneau premium farcie à la provençale, ratatouille, crème d'ail et jus d'agneau truffé maison

DESSERT

Grand macaron framboise et basilic, gelée de framboise et citron vert, sorbet basilic

OU

Mille-feuille traditionnel aux amandes croquantes, crème vanille onctueuse et noisettes torréfiées

CE QUI EST INCLUS

- | | |
|---|--|
| ✓ Le menu ci-dessus, cuisiné et dressé chez vous par le Chef François Savin | ✓ Service à table par notre équipe de professionnels |
| ✓ Menus imprimés pour vos convives | ✓ Cuisine rendue propre à la fin du dîner |
| ✓ Nappes, serviettes, verrerie, porcelaine et couverts | ✓ Décoration florale |
| ✓ Eaux minérales Evian et San Pellegrino, en bouteilles en verre | ✗ Tables et chaises (sur devis si nécessaire) |

1 499 AED par personne · pour une table plus petite, le prix de 6 convives s'applique

Vous préférez composer votre propre menu ? Mon menu signature est joint : choisissez vos plats parmi ceux-ci, ou dites-moi ce que vous avez en tête et je créerai un menu sur mesure, établi sur devis.

Chef François Savin · booking@chefsavin.com · +971 50 343 9604 · chefsavin.com