

Terres



Une invitation au voyage.

Au croisement des *influences*...

Terres place le produit au cœur à travers une cuisine *fusion*.

Voyagez aux quatre coins du *monde* le temps d'un dîner, dans le charme d'un décor classique d'un *autre temps*.

VOTRE COCKTAIL

Vos boissons (vins, bières, softs, café et thé) sont à discrétion pour accompagner votre cocktail

«Causeries Gourmandes»

109€ HT/personne

Pour une durée de 3h

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Cocktail dînatoire imaginé par notre Chef, selon la saisonnalité en cours*

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- 18 pièces salées et sucrées

« Eloquence Des Saveurs »

129€ HT/personne

Pour une durée de 3h

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Cocktail dînatoire imaginé par notre Chef, selon la saisonnalité en cours*

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- 20 pièces salées et sucrées

- Buffet de fromages

« Afterwork »

65€ HT/personne

Pour une durée de 2h, jusqu'à 21h

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- Planches apéritives à partager

- 3 mets gourmands

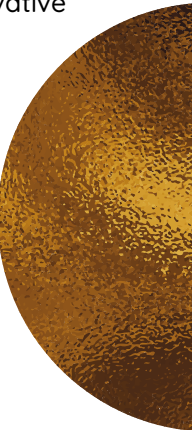
Agrémentez Votre Soirée...

Sur devis

- Champagne à discrétion

- Notre sélection de fromages affinés

- Cave secrète de nos hôtes



VOTRE DÎNER

**Menu commun à l'ensemble de vos convives, à choisir préalablement par vos soins
Vos boissons (vins, bières, softs, cafés et thés) sont à discrétion pour accompagner votre dîner**

« Surprise du chef »

119€ HT/personne

Servi à l'assiette dans votre salle à manger privative. Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Menu unique imaginé par notre Chef selon son inspiration

ainsi que la saisonnalité en cours.*

- Un apéritif
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

« Emulsion Des Papilles »

129€ HT/personne

Servi à l'assiette dans votre salle à manger privative. Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Faites-nous part de votre préférence entre deux menus imaginés par notre Chef, selon la saisonnalité en cours.*

- Un apéritif
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

Agrémentez Votre Dîner...

Sur devis

- Champagne à discrétion
- Notre sélection de fromages affinés
- Cave secrète de nos hôtes

Terres dispose d'une cour extérieure privatisable.

*Nos équipes s'adaptent aux allergènes ou contraintes alimentaires spécifiques, n'hésitez pas à nous en faire part !

VOTRE EXEMPLE DE COCKTAIL

Pièces froides

Foie gras au poivre de cassis et confit de figue

Saumon d'Ecosse mariné au Whisky Laphroaig, pomme grenaille, crème double d'Isigny

Gravelax de daurade, sésame, topinambour, graines de sarrasin torréfiées

Volaille grillée, condiment citron et cajou aux herbes fraîches

Comté Maison Bordier, confiture de figues, noisette de Seine-et-Marne

Maki tout légume, coriandre, yuzu kosho

Sablé aux cèpes, carotte, betterave jaune rôtie

Saint-Jacques, chou-fleur en déclinaison, citron confit

Pièces chaudes

Croque-Monsieur au jambon
Prince de Paris

Arancini scamorza

Croustille fondue de poireaux

Arancini veau Marengo

Samoussa végétarien au curry
de notre ami Gérald

Pièces sucrées

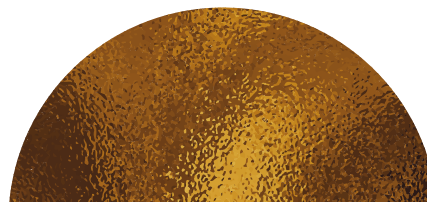
Chou exotique mangue-passion

Cappuccino, crémeux Arabica, nuage
de lait

Thé Genmaïcha, mascarpone,
caramel, tuile de riz soufflé

Pavlova façon Mont-blanc

Tartelette cassis litchi



VOTRE EXEMPLE DE DÎNER

Entrées

Œuf parfait, poêlée de girolles, butternut rôti, tuile croustillante et émulsion de vieux comté

Tartare de dorade, passion, condiment gingembre, et émulsion au citron noir d'Iran
Huitre, gel citron vert et eau de concombre. Quart de poireau confit et mayonnaise au vert de poireau

Plats

Dos de cabillaud poché au bouillon de légumes, beurre blanc à l'aneth. Trio de mini carottes fanes, mousseline de céleri et chutney de coing

Tournedos de bœuf au Saint-Emilion. Ecrasé de pommes de terre aux herbes. Cèpes en persillade et jus de bœuf au vin rouge

Mousseline de panais, panais rôti à la bière ambrée, carotte confite et poêlée de champignons d'automne et émulsion crémeuse au vin jaune

Desserts

Macarons au coing poêlé caramélisées, mousse de pommes verte et streusel aux épices

Dôme chocolat, confit de poire à la vanille et sablé noisette

Tartelettes amandes, insert de cassis et crème diplomate au marron

