

# 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

## « 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 salés

## «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

## 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

Courgette grillée, fromage frais à la menthe, oignon rouge pickles, Ossau Iraty

Volaille grillée façon Caesar salade, crouton doré

Riz japonais aux algues, tartare de saumon, gingembre confit et condiment citron

Comté maison Bordier, confiture de figues, noisette de Seine et Marne

Caille grillée, framboise, perles au vinaigre balsamique

Crudo de daurade, brunoise de légumes, carotte pickles

Bar aux herbes, condiment poivron, piment végétarien

Thon saku, mariné au ponzu, wasabi, radis noir, jeunes pousses

## Pièces chaudes

Croque-Monsieur au jambon Prince de Paris

Croustille façon piperade au piment d'Espelette

Samoussa végétarien au curry de notre ami Gérald

Accra de morue cive et citron confit

Falafel aux herbes

## Pièces sucrées

Panna cotta amande, abricot moelleux

Douceur litchi framboise

Ganache Guanaja, cacahuètes

Tartelette rhubarbe, fraise, pistache

Chou crémeux thé matcha



# VOTRE EXEMPLE DE DÎNER EN ACCORD METS ET VINS

## Entrées

Gambas croustillantes au basilic thaï, mousseline de petit pois, pickles, mayonnaise à la bisque

*Bourgogne, Pouilly-Fuissé, « Terres du Menhir » Domaine Gilles Morat 2022, blanc*

Arancini épinard & parmesan, yaourt grec aux herbes citronné, pickles de graines de moutarde

*Bourgogne, Viré-Clessé, Domaine des Tourterelles 2018, blanc*

## Plats

Tentacule de poulpe grillée, mousseline de pomme de terre, vierge de jalapenos et piquillos

*Loire, Menetou-Salon, Domaine de Loye 2023, rouge*

Filet mignon de veau rôti, asperges blanches et vertes, jus de veau corsé et huile d'herbes

*Bordeaux, Pomerol, Château de Siaurac 2016, rouge*

Œuf parfait, artichaut poivrade, espuma artichaut et parmesan

*Loire, Vouvray, Château de Valmer 2022, blanc*

## Desserts

Millefeuille croquant, crème diplomate à la vanille de Madagascar, framboise, gel framboise citron

Tiramisu au café du Brésil

