

GIRARD ELISA



CHEFFE PRIVEE

OFFRE 2026

Contact: +33 6 89 04 81 32

loirevalleyfoodtour@gmail.com

FRESH MARKET

Midi

Entrée / Plat / Dessert

65€ TTC

Fromage affiné

5€

Accord mets et vins

20€

Starter / Main / Dessert

€65

Local cheese selection

€5

Wine pairing

€20

SIGNATURE

Diner

**Amuse bouche / Entrée /
Plat / Dessert**

80€

Fromages affinés

8€

Accord mets et vins

25€

**Appetizer / Starter / Main
course / Dessert**

€80

Local cheese selection

€8

Wine pairing

€25

Entrées

Tartelette croustillante – mousse de chèvre frais & truite fumée.
Crispy tartlet – fresh goat cheese mousse & smoked trout.

Gambas flambées– déclinaison de carotte & patate douce au curry.

Prawn flambéed – carrot & sweet potato curry variation.

L'oeuf mayonnaise, façon mamie.

Egg mayonnaise, Grandma-style.

Plats

Filet de canard – légumes du marché, pomme de terre croustillante & sauce au poivre.

Duck fillet – market vegetables, crispy potatoes & pepper sauce.

Pêche du jour – riz sauté, julienne de légumes & salsa verte.

Catch of the day – fried rice, julienned vegetables & salsa verde.

L'inspiration du chef, plat surprise. (Option végétarien)

Chef's inspiration, surprise dish.

Selection de fromage locaux, affinés.

Local cheese selection.

Desserts

Tartelette chocolat & noisettes.

Chocolate & chesnut tartlet.

Le fruit de saison, comme au goûter.

Seasonal fruit, like a teatime.

Panna cotta fève de tonka, caramel beurre salé et pécan.

Tonka bean panna cotta, salted butter caramel, and pecans.

Amuse bouche

Gua bao, porc effiloché au paprika et pickles de légumes.

Gua bao, paprika pulled pork and pickled vegetables.

Champignons rôtis, jaune d'œuf confit, consommé grillé

Roasted mushrooms, confit egg yolk, grilled consommé

Cromesquis de rillettes du Mans, condiment vert.

Le Mans pork rilette cromesquis, green condiment.

Entrées

Poisson cru, leche de tigre, huile verte

Raw fish, leche de tigre, green oil

Légume rôti au feu, sauce végétale, graines torréfiées

Fire-roasted vegetable, plant-based sauce, toasted seeds

Raviole de volaille, bouillon parfumé.

Poultry ravioli, aromatic broth.

Plats au choix

Poisson rôti selon la criée, légumes de saison en textures et sauce onctueuse.

Roasted market fish, seasonal vegetables in varied textures and a velvety sauce

Poulpe grillé, houmous crémeux, citron confit et huile pimentée.

Grilled octopus, creamy hummus, preserved lemon and chili oil.

Cochon rôti, légumes braisés, jus aigre-doux au miso

Roast pork, braised vegetables, sweet-and-sour miso jus.

Tartiflette fondante au Villechon, de septembre à avril.

Melting Villechon tartiflette, served from September to April.

Desserts aux choix

Mousse au chocolat Valrhona 75 %, praliné amande et granola maison.

Valrhona 75% dark chocolate mousse, almond praline and homemade granola.

Brioche perdue, caramel au sésame noir, glace vanille et sésame torréfié.

French toast brioche, black sesame caramel, vanilla ice cream and toasted sesame.

Fruit de saison, travaillé en textures, crème légère et biscuit croustillant.

Seasonal fruit, layered in textures, with light cream and a crisp biscuit.

MENU ENFANT

Les menus enfants sont identiques aux menus adultes, avec des portions adaptées à leur appétit.

Ils bénéficient ainsi de la même qualité, des mêmes produits et du même soin dans la préparation.

FRESH MARKET ENFANT : 35 €

SIGNATURE ENFANT : 45 €

The children's menus are identical to the adult menus, with portions adapted to their appetites.

They therefore enjoy the same quality, the same products, and the same care in preparation.

CHILDREN'S FRESH MARKET: €35

CHILDREN'S SIGNATURE: €45

ROUGES**TOURAINÉ**

Domaine de la Piffaudière — Lapsus — 2022 — 18 €

BOURGUEIL

Domaine Pierre Borel — Clos de Pavée — 2022 — 20 €

BOURGOGNE

La Soeur Cadette — Bourgogne Rouge — 2023 — 30 €

BLANCS**TOURAINÉ**

Domaine de la Piffaudière — Touraine Sauvignon — 2025 — 16 €

VOUVRAY

Domaine du Facteur — Fabien Brutout — Le Facteur Blanc — 2024 — 19 €

Domaine Catherine & Pierre Breton — Les Pierres Rousses — 2023 — 28 €

CHEVERNY

Domaine Tessier — Charbonnerie — 2022 — 23 €

BOURGOGNE

La Soeur Cadette — Bourgogne Blanc — 2023 — 25 €

PÉTILLANTS**TOURAINÉ / VOUVRAY**

Domaine du Facteur — Fabien Brutout — La Bulle du Facteur — 2023 — 19 €

CHAMPAGNES

Maison Ponson — Premier Cru Extra Brut — NM — 46 €

Maison Ponson — Premier Cru Rosé Extra Brut — NM — 53 €

SUR MESURE

Chaque menu est entièrement personnalisable selon vos envies et vos besoins.

N'hésitez pas à me contacter pour élaborer ensemble une expérience culinaire unique et adaptée à votre événement afin d'ajuster le devis.

Pour des prestations sur devis ou en forfait hebdomadaire, je me déplace également lors de séjours en France et à l'étranger, afin de vous accompagner partout où vous le souhaitez.

Each menu is fully customizable according to your desires and needs.

Do not hesitate to contact me to develop together a unique culinary experience adapted to your event in order to adjust the quote.

For services on estimate or as a weekly package, I also travel during stays in France and abroad, in order to accompany you wherever you wish.

Elisa.

Politique d'annulation et de remboursement

Réservation et paiement

- La réservation est confirmée à réception d'un acompte de 30 % du montant total ou paiement intégral selon accord.
- Le solde est à régler le jour de la prestation.

Annulation par le client

- Plus de 14 jours avant la prestation : annulation sans frais, remboursement intégral de l'acompte.
- Entre 7 et 14 jours avant la prestation : retenue de 50 % de l'acompte.
- Moins de 7 jours avant la prestation : acompte non remboursable.

Annulation ou report par le chef

- En cas d'imprévu majeur (maladie, force majeure), la prestation sera reportée à une date convenue ensemble, ou remboursée intégralement.

Remboursement

- Les remboursements sont effectués sous 14 jours ouvrés après annulation.

Cancellation and refund policy

Reservation and payment

- The reservation is confirmed upon receipt of a deposit of 30% of the total amount or full payment as agreed.
- The balance is to be paid on the day of the service.

Cancellation by the customer

- More than 14 days before the service: cancellation free of charge, full refund of the deposit.
- Between 7 and 14 days before the service: 50% of the deposit will be retained.
- Less than 7 days before the service: deposit non-refundable.

Cancellation or postponement by the chef

- In the event of unforeseen circumstances (illness, force majeure), the service will be postponed to a mutually agreed date or refunded in full.

Refunds

- Refunds will be made within 14 working days of cancellation.