

Menu de l'Atelier

*Mi-cuit de foie gras de canard
chutney de pommes, échalote confite, mini brioche maison*

ou

*Filets de maquereaux snackés
crémeux de petits pois, ricotta, salade de mange-tout et cébettes*

*Médailon de lieu jaune
fumet crémé au chorizo, tomates cerises multicolores*

ou

*Paleron de veau confit dans son jus
légumes selon le marché*

Sablé noix de coco, mousse passion, sorbet coco

ou

*Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait
sorbet framboise*

45€



*Prix et services compris, boissons non comprises Pour des raisons de service
nous ne pouvons pas faire de changement dans le menu.*