



Atelier Culinaire de 2 heures Avec Dégustation: A Partir de 69 €

Exemples des entrées de l'Atelier

Entremet de dos de cabillaud à la mangue et sa vinaigrette passion
Carpaccio de bar aux agrumes et ses éclats de grenades

Exemples des plats de l'Atelier

Mis-cuit de filet de bœuf dans son jus de truffes noires et ses légumes d'antan
Rôti de dinde farci aux noix de cajou et olives
Canard confit aux pommes caramélisées et sa purée de violette
Croustillant d'avocat sur son nid de vague

Exemples des desserts de l'Atelier

Tartelette de citron déstructurée et ses bâtonnets de meringue
Fondant au chocolat et son crémeux de fruits rouges
Verrine crumble caramel aux amandes et noix de pécan

**Les exemples du menu sont des suggestions du chefs selon les disponibilités du marché*