

Menu Atelier Culinaire

Tempura de Gambas

∞∞∞∞∞∞

*Tartare aux deux saumons, dés d'avocats
Ou Duo de foie gras cru/poêlé, pain d'épices maison et compotée
d'oignons*

∞∞∞∞∞∞

*Filets de saint pierre sauce beurre blanc, accompagnés d'un risotto aux
asperges et de tuiles de parmesan
Ou Pièce de bœuf, sauce aux morilles, pommes pont-neuf et fagot
d'haricots, tomate à la provençale*

∞∞∞∞∞∞

Plateau de fromages

∞∞∞∞∞∞

*Moelleux au chocolat, crème anglaise
Ou Fraisier maison*

∞∞∞∞∞∞

Café, thé, ganache au deux chocolats

