

Menu de l'Atelier

*Foie gras de canard mi cuit
chutney de pommes, échalote confite*

ou

*Gravlax de saumon « label rouge »
chantilly à la verveine et citron vert*

Dos de cabillaud façon aioli

ou

*Quasi de veau cuit à basse température
crémeux de cèpes, mini légumes*

Tarte citron revisitée

ou

*Dacquoise aux 2 mousses chocolats
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.*