

Menu de l'Atelier

*Tomate émondée farcie à la burrata « des pouilles »
pistou au basilic violet*

ou

*Ceviche de daurade à l'huile de vanille
cébettes, oignons rouges, gingembre et mangue*

*Pavé de maigre rôti
façon bouillabaisse*

ou

*Onglet de veau en croûte de noisettes et basilic
écrasé de pommes de terre aux tomates séchées*

*Sablé amandes
crème diplomate, fruits de saison*

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.*