

Menu de l'Atelier

*Déclinaison autour de l'asperge du Pays
velouté d'asperges glacé, asperges vertes et blanches cuites et crues*

ou

*Mini poivrons multicolores
farcis à la brousse de brebis, pesto de basilic, copeaux de vieux parmesan*

*Ballotine de saumon farcie aux olives noires
vierge de tomates, mini légumes*

ou

*Quasi de veau cuit à basse température
croûte de basilic, jus de viande*

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.