



Menu vin d'honneur l'honneur

Prix :59,50€

8 petits fours /personnes

Atelier découpe de foie gras au piment d'Espelette

Sur pain de campagne et fleur de sel

Atelier découpe de jambon Serrano au couteau

Atelier plancha (gambas au safran,yakitori)

Pour suivre...

Gaspacho andalou

Plat

Tournedos de noix de veau, sel au romarin cuisson basse température
et son jus de veau au vin blanc

ET

Purée de patates douces et méli-mlo de champignons rôti au beurre d'ail

Fromage

Trilogie de fromages affinés et salade

Dessert

Café