



## 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