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