



Ateliers

Nos ateliers froids

Atelier l'écailler, bar à huîtres

Ouverture d'huîtres devant vos convives, pain et condiments moléculaire à disposition.

Atelier charcuterie artisanale

Découpe devant vos convives, pain et beurre à discrétion

Bar à gaspacho

3 recettes mixées et assaisonnées devant vos convives

Atelier découpe de saumon fumé maison

Ecosse label rouge sur pain, tex mex, nature

Atelier japonais

Maki, sushi et sashimi

Atelier bar à mozza

Tomates et mozzarella, moulin à poivre, huile d'olive, pesto et fleur de sel

Atelier foie gras de canard maison

Terrine de foie gras de canard maison igp découpé et dressé sur pain devant vos convives

Nos ateliers chauds

Atelier plancha terre et mer

Légumes au fil du marché

Atelier grillade

Pièce de viande "racée" maturée 30 jours et marinée par nos soins

Atelier mini burger minute - devant vos convives

St-Jacques curry, bœuf rub (frotter aux épices séchées) saté, courgettes paprika fumé

Atelier wok autour de la cuisine chinoise

Sauté de légumes aux crevettes marinade chinoise

Nos ateliers sucrés

Atelier mini-crêpes maison

Sucre, chocolat et caramel beurre salé

Atelier crème brûlée

Agrumes et fruits exotiques farcis de crème et brûlés à la minute