



Ateliers Plancha

Nos ateliers et plancha

Atelier : huîtres numéro 3 ou 4 servies avec pain beurre citron

(1ers25 l'huitre)

Plancha : émincé de volaille mariné façon thaï et légumes snacké

(2ers80 par personne)

Plancha : Sauté de crevettes roses émincé de poivrons flambées au pastis

(3ers par personne)

Plancha : soupions chou chinois et fenouil flambé au whisky

(3ers80 par personne)

Plancha : chaud froid d escalope de foie gras snacké servi sur pain grillé et compote d'oignon

(4ers50 par personne)