



Menu de l'Atelier (service inclus hors boissons) à partir de 50 personnes

Prix :31,00€

Entrée + plat + dessert

Entrée

Le millefeuille de pommes reinette et son tournedos de chèvre fondu, mesclun à l'huile de noix

OU

Le duo de saumon, l'un mariné aux baies roses et l'autre fumé, servit avec ses toasts et sa crème légère aromatisée à la framboise et ciboulette

OU

La salade folle du rôti : gésiers, bonbons parisiens, magret de canard, petits croutons, tomates cerises, vinaigrette réduite à la douceur de balsamique

Plat

La cuisse de pintade aux caramel de pêche légumes et pommes de terre selon vos goûts

OU

Le parmentier de canard montée à l'huile d'olive, méli mélo de petits légumes, jus corsé aux épines de thym

OU

Le dos de cabillaud en écailles de pommes de terre, jus citronné, piperade basquaise

Dessert

Le dôme de chocolat aux éclats de noisette, crème anglaise à la saveur de mandarines

OU

Le cheese cake aux saveurs partagées entre la framboise et le citron, coulis de fruits rouges

OU

Les crêpes à la comédie française

OU

Le gâteau de votre choix