



Atelier du Rôtisseur

Prix :58,00€

Nos viandes cuites à la braise par le chef, sous les yeux de vos convives. Les plats sont servis en centre de table, à partager.

LES VIANDES, au choix : tomahawk, pièce de boeuf avec l'os de côte · carré de porcelet · pressé de volaille fermière · entrecôte de porc rouge Castille · magret de canard ail et sauge. Servies avec leur sauce grill.

LES GARNITURES : pommes grenailles ou pommes de terre sarladaises, et légumes grillés de saison.

LE FROMAGE : ardoise de trois fromages de nos régions, servie en centre de table.

LE DESSERT : création individuelle signature du chef, à choisir dans notre carte des desserts. Carte complète sur demande.

Café et thé servis en buffet. Installation, personnel et service compris.

En option, une entrée à partager : planche de saumon gravlax artisanal et sa sauce suédoise à l'aneth, planche de charcuteries haut de gamme, ou demi-homard grillé et sa mayonnaise à la bisque de crustacés.

Notre gamme de viandes et de charcuteries est créée avec Florent Boivin, Meilleur Ouvrier de France 2011.