



Exemple de menus

Nos plats sont réalisés à partir de produits locaux !

Nous vous proposons plusieurs ateliers culinaires comme l'atelier Bar Mozzarella, Buffalo et Burrata accompagnées d'une déclinaison de tomates anciennes

Cocktail

Assortiment de petites bouchées

Duo de tartelettes Chantilly au chèvre et miel

Tartare de Saint Jacques, Granny Smith citron vert et lait de coco

Duo de petits pains : Velours de tomates séchées et roquette, saumon fumé

Entrée

Médailon de foie gras mi cuit au torchon sur pain d'épices et roquette

Plat

Souris d'agneau confite au jus de romarin, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe et farandole de légumes

Fromage

Plateau de fromages sur ardoise et salade verte à l'huile d'olive et noix

Farandole de desserts

Verrines sucrées, pièce montée de fruits frais, mignardises, tartelettes de fruits

Pièces montée

Nous vous proposons un brunch du lendemain avec des jus de fruits frais, un buffet salé et sucré avec des ateliers omelettes, avocado toast.