



Animations Culinaires & Ateliers Côté Mer

Ateliers Côté Mer

La plancha

Crevettes marinées au pesto, calmar en persillade, lamelles d'espadon sauce vierge à la plancha devant vos convives.

Atelier huîtres

Huîtres n° 3 Fine de Claire d'Oléron (autres régions sur demande).

Vinaigre échalotes, citron, motte de beurre à l'ancienne demi-sel, rince doigt & pain noir.

Atelier saumon

Saumon gravlax frais de Norvège mariné par nos soins au fenouil et citron vert pendant 48h, aromatisé et fondant à la découpe devant les convives, avec sa motte de beurre à l'ancienne demi-sel et pains spéciaux