



Menu Ateliers 2022-2023

Nos entrées

Côté mer : Déclinaison de saumons fumés, huîtres, bulots, terrine de poisson. Toasts et blinis, cervelle de canut et citron

OU

Autour du foie gras : Foie gras poêlé devant vos invités, foie gras terrine et ses chutney, Une déclinaison aussi classique qu'originale pour déguster du foie gras. Du pain d'épices et des navettes de pain brioché maison seront à disposition

Nos plats

Wok de la mer : Dégustation de Saint-Jacques, crevettes. C'est un véritable mode de vie culinaire une cuisson à cru, sans matière grasse. Accompagnées de nouilles chinoises

OU

Plancha de la terre : Un assortiment de 4 viandes : entrecôte, grenadin de veau, filet de poulet fondant et magret de canard. Et pour accompagner, pomme de terre grenaille et brochette de légumes. Et une multitude de sauces.

Buffet de fromages

Planche de fromages secs de La Jasserie Saint André

OU

Fromage blanc accompagné de coulis et sucre

Buffet gourmand du Chardon bleu

1 brochette de fruits / 1 mignardise / Bar à glace 1 boule

Au choix, une part d'entremet ou pièce montée (2 choux)