



Menu Ateliers

Prix :65,00€

2 ateliers pendant le vin d'honneur

Au choix

Atelier foie gras

Atelier jambon et tapenades

Atelier meule de parmesan et pâtes avec la fameuse sauce de Daniel

Atelier pizza à la truffe avec four à pizza

Atelier plancha

Atelier coquillages

Atelier foie gras chaud

Bar à soupes chaudes

Plat a table

Filet de canard jus corsé réduit au balsamique, pickles de raisin ou griotte selon saison

OU

Veau du Gers en cuisson en basse température aux girolles et baies roses

OU

Ballottine de poularde aux morilles

OU

Filet tendre de canette aux épices torréfiées façon maître Apicius

OU

Cabillaud, ravioles de truffes blanches, crème vanillée fève de Tonka

Fromage en trilogie

OU

Assiette de Cabécou chaud au cumin et sirop d'érable

Dessert

Cake d'amour, (wedding cake) saveurs aux choix

OU

Pièce montée de choux, craquelin chiboust, vanille, caramel beurre salé, chocolat

Grand buffet de desserts et boissons de la nuit (supplément 5, 5€)

Café