

Menu de l'Atelier

*Mini poivrons farcis à la brousse de brebis
pesto de roquette, copeaux de vieux parmesan*

ou

*Velouté d'asperges du Pays servi froid
tagliatelles d'asperges, œuf mollet frit*

*Suprême de volaille fermier en ballotine
cuit à basse température, farci à la figue, crème de foie gras*

ou

*Dos de lieu jaune rôti
Déclinaison autour du fenouil*

La tarte au citron façon Atelier

ou

Croustillant au 2 chocolats

42€



Prix et services compris, boissons non comprises Pour des raisons de service nous ne pouvons pas faire de changement dans le menu.