

LES ATELIERS DU COCKTAIL



LES ATELIERS DU COCKTAIL

LE BANC DE L'ECAILLIER

5.60€ TTC PAR CONVIVE

Composé de belles huîtres de CANCALE N°3 " MAISON CADIOU " (3 pièces par invité) accompagnées de vinaigre d'échalottes, de citron frais, de beurre demi-sel et de pain de seigle.

L'ATELIER POÊLÉE D'ERQUY

5.80€ TTC PAR CONVIVE

Composé de belles noix de Saint Jacques poêlées (2 pièces par invité) et flambées à la minute. Celle-ci seront accompagnées d'une sauce spécialement concoctée par le Chef.

LE PANIER DU MARAÎCHER

2.70€ TTC PAR CONVIVE

Composé d'un bel éventail de légumes frais de nos régions (carottes, choux fleurs, tomates cerises, concombres) accompagné de "sauces maisons" au fromage frais et "Houmous maison"

L'ATELIER PLANCHA

5.90€ TTC PAR CONVIVE

Composé de 2 mini brochettes de poulet mariné (Saté et Colombo), 1 brochette de canard mariné au miel de sarrasin, 1 brochette de gambas marinée au curry Massala.

Ces spécialités seront cuisinées par notre chef de cuisine sous votre regard attentif.

L'ATELIER BURGER

5.90€ TTC PAR CONVIVE

Composé de 3 mini burgers - Bœuf - Truite - Foie Gras - Veggie (sur demande)

Les garnitures seront cuisinées puis les burgers seront garnis à votre demande par notre chef de cuisine sous votre regard attentif.

L'ATELIER DU SUD OUEST

6.20€ TTC PAR CONVIVE

Composé de marbré de Foie Gras au sarrasin découpé sous vos yeux et accompagné de fleur de sel de Guérande, de chutney pomme-gingembre, de chutney mangue aux épices et des fines tranches de pain aux fruits.

L'ATELIER DÉCOUPE DU SAUMON FUMÉ

5.70€ TTC PAR CONVIVE

Composé de savoureuses tranches de Saumon fumé par nos soins accompagnées de tartines de baguettes céréales aux fromage frais et herbes fraîches

L'ATELIER DÉCOUPE DU JAMBON IBÉRIQUE

5.70€ TTC PAR CONVIVE

Composé de fines tranches de Jambon Serrano ou Pata Negra tranchées à la minute et accompagnées de toasts de baguettes multi-céréales et tapenades variées.

