



Nos Ateliers Culinaires

* Bar à huître, sur devis selon la saison

* Foie gras au layon maison

(différents petits pains, confiture, Foie gras maison)

6,50€/pers

* Jambon de Sérano 12 mois d’Affinage

Découpe de fine tranche par nos soins
(pain, huile d’olive, Tomate confite, beurre)

5,50€/pers

(minimum 50 pers)

* Atelier Saumon Gravlax

Saumon gravlax mariné et coupé finement
accompagné de sa crème légère au citron vert
petit pain et blinis

4,50€/pers

* Atelier Végétarien

Assortiments de légumes crus
Radis, Carotte, Choux Fleur, Concombre
Accompagné de sa sauce crème légère

2,50€/pers