

Cours Gastronomique

Pour ce cours, nous voulons enseigner à nos clients une cuisine haut de gamme, dressée à l'assiette pour un menu digne des plus grandes tables.

Menu à déguster sur place. 55€/personne
Cours de 2H30 avec 1h00 de dégustation du menu



Exemple de Menu

Darphin croustillant, foie gras poêlé au diamant de sel à la truffe, crumble à la noisette et dés de pomme verte



Brochettes de Noix de St Jacques à la citronnelle et au paprika fumé accompagnées d'un risotto de coquillages et asperges vertes rôties au naturel



Croquant de chocolat noir intense à la fève tonka, crème à la pistache et billes croustillantes