

## Menu de l'Atelier

*Tomate émondée farcie à la burrata « des pouilles »  
pistou au basilic violet*

ou

*Déclinaison d'asperges du Pays  
ail des ours, huile d'olive et balsamique blanc*

\*\*\*\*\*

*Saumon cuit à basse température façon sushi  
garniture du moment, jus de coquillages*

ou

*Joue de porc confites au vin rouge  
légumes du moment*

\*\*\*\*\*

*La douceur exotique  
croustillant chocolat blanc, mousse coco/yusu*

ou

*Dacquoise aux 2 mousses chocolats  
sorbet framboise*

44€



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