

Côté CUISINE

Egalement privatisable sur demande

Atelier "Sur le Pouce" 12h15

Cours de cuisine de 30 minutes
Préparation du plat principal + dégustation sur place
19€ (hors boissons) Plat + Dessert offert

Mardi 14 novembre 2017

Demi poire rôti au caramel beurre salé, crumble aux épices douces, sorbet

Mercredi 22 novembre 2017

Pavé de saumon sauce vierge, écrasée de pomme de terre aux oignons nouveaux



Atelier "Saveurs et Savoirs" 10h30 - 12h

Dégustation sur place ou à emporter
Menu accompagnant: 30€ /personne (prévenir lors de la réservation) **52€ -**
Entrée + Plat + Dessert (Tablier tissu inclus)

Samedi 25 novembre

(Dessert préparée par le chef)

- * Ravioles de cantal aux noix et fines herbes, velouté de butternut
- * Filet mignon de porc laqué à la moutarde de cèpes, pleurotes et légumes du moment aillé, purée de panais

Atelier "Pâtisserie" 10h - 12h

Chaque inscrit réalise et emporte son entremet pour 6 personnes
52€ /personne

Samedi 18 novembre 2017

Réaliser votre entremet "Exotique"
Dacquoise aux amandes
Croustillant feuilletine chocolat
Onctueux de mangues caramélisées
Mousse vanille coco

Côté RESTO

Restaurant bistronomique

NOUVEAU

Menu

Epicure Plaisir 24.90€
(Entrée + plat + dessert)

Formule

Epicure Gourmand 19.90€
(Entrée + plat) ou (Plat + dessert)

Côté BOCO

Sur place ou à emporter

Des entrées, des plats et des dessert.
Composez vous-même votre menu.
Notre carte évolue chaque semaine.
Un plat du jour est également proposé.

Réservation au 04 73 29 67 86