

ATELIER DES GOURMETS

DÉJEUNERS

**15 et 16 novembre, 22 et 23 novembre,
6 et 7 décembre, 20 et 21 décembre**

Velouté de potiron du jardin du LEM
Barre aux céréales

*

Saumon écossais de haute mer, fumé à la ficelle par nos soins*
Gromperekichelchen
Salade d'hiver au vinaigre de pomme tiède

*

Mousse au chocolat caramel,
meringuée à l'orange flambée au Grand Marnier

Céréales 1, Œufs et dérivés 3, Lait et dérivés 7, Fruit à coque 8, Moutarde et dérivés 10,
Sulfite et anhydride sulfureux 12, Graines de sésame et dérivés 11,

*Le poisson est suspendu à la ficelle pour un fumage beaucoup plus homogène.
C'est la méthode traditionnelle. L'intérêt est que les chairs se resserrent ;
cela donne une texture incomparable au produit fini d'après Fred.

Horaire : 12h30 - 14h00 - Début du repas : 13h00

Menu : petite mise en bouche / plat régional/saisonnier /
dessert / café/thé ou tisane / petit four et chocolat

Lieu : Petite salle à manger (cuisine pédagogique)

Prix :adultes 20 € / élèves 12 € - Paiement en espèces

Uniquement sur réservation au plus tard une semaine à l'avance

Réserver une table - ouvert à tous publics

Designed by
Chelsea Studios

