

LE BISTRO GOURMAND

ATELIER ATELIER FOIE GRAS POELEE

Servit sur toast de pain nordique et pain d'épices, avec assortiment de compotée (figue, oignons et abricot aux noisettes)

ATELIER DECOUPE DE FOIE GRAS

Servit sur toast de pain nordique et pain d'épices, avec assortiment de compotée (figue, oignons et abricot aux noisettes)

ATELIER BLINIS

Blinis chèvre chaud et chips de poitrine fumé

Blinis aux deux saumons et ses tomates cerises confites

Blinis complet gratiné (œuf, effiloché de bacon et parmesan)

Blinis végétarien (aubergine et courgette grillées, tomate cerise et bille de mozzarella)

Blinis de magret fumé farci au foie gras

ATELIER DECOUPE DE JAMBON DE SERRANO

ATELIER PLANCHA

Brochettes de Gambas en robe de lard

Brochettes de seiches au chorizo

Brochettes de cerf aux abricots sec

Brochettes de magret aux pêches

Brochettes de saint jacques marinées à l'huile de vanille

ATELIER ECAILLEUR

2 Huîtres n°3 de Bretagne et son duo de citrons