

ATELIER DES GOURMETS

Déjeuners

11 et 12 octobre, 25 et 26 octobre, 8 et 9 novembre

Carpaccio de bœuf Galloway à l'italienne

*

Pizza aux légumes de saison

*

Cappuccino glacé, tuile de grués* de cacao

Allergènes : Céréales 1, Œufs et dérivés 3, Lait et dérivés 11, Sulfite et anhydride sulfureux 12

*Le grué est l'éclat de fève de cacao torréfié puis concassé. Il s'agit d'une étape intermédiaire au cours du processus de fabrication du chocolat, lorsque le concassage et le broyage sont faits sur des machines différentes. Il sera ensuite broyé en poudre ou en pâte.

On le trouve parfois sous le terme anglais de nibs. Le grué est utilisé entre autres par Michel Cluizel pour fabriquer la gruétine (sorte de caramel au chocolat), mais également pour donner du croustillant à certaines barres chocolatées ; citons par exemple les Twizzlers nibs.

Source : Wikipédia

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

