

# Menu

7 juillet 2017 20h00

*Restaurant éphémère*



Crouton tapenade

Tartelette foie gras et son chutney de raisin



Verrine crème de petit pois et magret de canard fumé



Carpaccio de daurade framboise et algues mori et wakamé

Encornet farci (terre et mer)

Riz rouge de Camargue



Mille feuilles à la vanille

**Réservation pour déjeuner au restaurant éphémère (35€ par personne)**

**Participation aux cours de cuisine**

**Prix d'un cours avec déjeuner inclus : (40 € par personne)**