

in situ 1830

Expérience des sens, Partage des émotions

*Moments
de cuisine*



Apprenez, créez et dégustez !

Petits et grands, soyez chef le temps d'un atelier
auprès de notre chef Mauviel1830!

Formule enfant du mercredi - 35 €

Côté Salé : Brochette de crevettes, purée de panais au miel et au thym
Nuggets de poisson, crème de carottes, ketchup maison

Côté sucré : Madeleines pur beurre, fondants au chocolat,
nougatine, Bûche de Noël

Afterwork du vendredi - 45 €

Pithiviers de canard colvert et foie gras

Apprenez à réaliser un pithiviers, idéal pour les fêtes de fin d'année !

La pêche durable

Travail d'un poisson issu de pêche durable, levée de filets, cuisson du jus d'arêtes
Filet de merlan cuisson sous vide et filet snacké
Jus d'arêtes à l'huile d'olive et garniture légumière

Les fruits de mer : huîtres, bulots, praires, cuisinons-les !

Saint Jacques crues en carpaccio, radis multicolores
Saint Jacques cuites : saisies à la poêle, pommes et oranges
Praires farcies à la noisette et au parmesan

Le végétal : apprenez à cuisiner les légumes et les plantes

Carottes rôties au four et cidre fermier
Betteraves en croûte de sel et sauce aigre douce
Choux fleur rôti au beurre, herbes fraîches
Noisettes torréfiées

Menu complet du samedi - 115 €

Apprenez à réaliser un menu comme un chef !

Entrée : Saint-Jacques, crème de panais, poires brûlées et noisettes.

Plat : Filet de Saint Pierre snacké, crème de carottes à l'orange
Jus d'arêtes comme un beurre blanc

Dessert : Feuille à feuille pommes et caramel beurre salé

Nos menus sont élaborés en fonction des saisons à partir de produits frais et issus de notre terroir.