

La Cheffe Nathalie vous propose un cours de cuisine en duo pour découvrir tous les secrets d'une cuisine gourmande, saine et équilibrée.

Our chef Nathalie offers you a tandem cookery class to discover all the secrets of delicious, healthy and well-balanced.


<i>Entrée</i>	24.-
<i>Starter</i>	
<i>Plat végétarien</i>	28.-
<i>Vegetarian main course</i>	
<i>Plat principal</i>	38.-
<i>Main course</i>	
<i>Dessert</i>	15.-

Les Entrées



Quinoa en taboulé, grenade, avocat et sauce chimichurri



Quinoa tabbouleh, pomegranate, avocado and chimichurri dressing

Gaspacho tomate/fraise, stracciatella 

Tomato and strawberry gazpacho, stracciatella

Tartare de daurade, mangue/concombre/piquillos  

Sea bream tartar, mango/cucumber/piquillos

 = Vegan dish




 = Lactose-free

 = Gluten-free

Les Plats Végétariens

Fregola Sarda, ails des ours/légumes croquants



Fregola Sarda, crispy vegetables

Riz japonais cuit au vinaigre de riz et saké   

basilic thaï et avocat


Japanese rice cooked in rice vinegar, Thai basilic and avocado

Les Plats principaux

Gambas rôties, fleur de citronnier  

épinards/pommes de terre grenailles

Roasted king prawns, lemon blossom, grenailles potatoes

Suprême de volaille cuit en basse température 

asperges vertes grillées

Chicken breast cooked at low temperature, grilled green asparagus

Les Desserts

Tiramisu aux fruits rouges

Red berries tiramisu

Crème allégée au chocolat Grand Cru, croustillant noisettes 

Light cream with Grand Cru chocolate, crispy hazelnuts

 = Vegan dish

 = Lactose-free

 = Gluten-free