

Atelier cuisine et déjeuner par Jean-Baptiste DAGUERRE

Jeudi 06 Décembre 2018
FERME INHARRIA
Quartier Ibarron
64310 Saint Pée sur Nivelle

AUTOUR DU Foie Gras Prix 30 €

De son restaurant LE FRONTON à la FERME INHARRIA. Il n'y a qu'un pas.

Avec lui, sa table excellente, ses assiettes splendides, généreuses, travaillées avec soin, dans le respect des produits frais et de qualités vous enchanteront par une cuisine délicate, riche en saveurs et couleurs.

Avec sa bienveillance habituelle, le chef propose d'initier 24 personnes à 10h30 en 2 groupes de 12 pour apprendre à *préparer le **Foie Gras**...et le dessert* .

Le déjeuner sera servi à 12h30 et limité à 200 personnes.

Lors de vos réservations, précisez votre participation à l'atelier cuisine (en fonction des places disponibles).

Les réservations ne seront effectives qu'à réception du chèque libellé à l'ordre suivant : *Restaurant LE FRONTON qui doit être adressé à;*

Marie-Noëlle SAINTE CROIX
80 Chemin de Bazarun
64310 Saint Nivelle sur Nivelle
cetp.senpere.gastronomie@gmail.com
Port : 07.89.44.65.86

La date butoir pour les réservations est le 23 novembre.





MENU DE L'AVENT

Apéritif

Sangria blanche

Entrée

Terrine de Foie Gras mi-cuit accompagnée de son chutney de mangue, pain aux noix et raisins

Plat

Coquilles Saint-Jacques fraîches, en coque, parfumées à l'estragon, avec purée de topinambour

Dessert

Tarte tiède au chocolat guanaja et son sorbet au kalamansi

Vin et café compris.

