

Le Domaine de La Manse...



... met sa cuisine à votre disposition,
pour un stage cuisine : spécial fête de
noël !

Mathieu Groshenry, chef de cuisine,
vous donnera toutes les astuces et les
conseils afin de réaliser un menu
pour les fêtes de fin d'année.

Au Menu :

Ris d'agneau et foie gras poêlé, crus et cuits de légumes

Homard à la bisque, écrasé de Roseval aux couleurs du sud

Roulé d'agrumes à la crème Catalane

Week-end entre 'traditions et raffinement' (125 €uros par personne en chambre double, ou
155 €uros par personne en single) :

- Un repas en table d'hôtes le Samedi soir
- Une nuit en chambre et petit déjeuner
- Une matinée de cours de cuisine
- Repas dégustation du menu réalisé



*Le Domaine de La Manse – Chambres d'hôtes Piscine Balnéo
Le petit Tournon – 07170 Villeneuve de Berg
04.75.94.74.39 – 06.15.46.88.64
www.lamanse.com – contact@lamanse.com*