

Une journée avec un Chef étoilé

Que diriez-vous de vivre une journée avec un Chef, dans les cuisines d'un restaurant étoilé ? C'est ce que nous propose Frank Renimel, Chef du restaurant En Marge sur les coteaux d'Aureville.

Frank Renimel, récompensé d'une étoile au guide Michelin, signe une cuisine gastronomique qui met à l'honneur la qualité des produits. Entre l'élaboration d'un plat et le dressage d'une assiette digne d'un grand restaurant, passer une journée en compagnie d'un Chef est un moment inoubliable pour les amateurs de cuisine et une idée originale à offrir à la Saint-Valentin.

Vous débuterez la journée à 9h avec la réception des produits en cuisine avant de prendre une collation avec le Chef et de réfléchir ensemble à une recette. Vous lancerez ensuite le service en cuisine pour terminer avec la dégustation à la table du Chef d'un repas complet.

Si toutefois vous ne vous sentez pas l'âme d'un cuisiner, Frank Renimel vous propose également un menu spécial Saint-Valentin, véritablement gastronomique, à déguster dans son restaurant. Vous pourrez ainsi combler vos papilles avec l' élu(e) de votre cœur en savourant un repas mariant terre et mère, sucré et salé. Foie gras, Saints Jacques et langoustines, bar et veau seront les composantes d'un repas en amoureux qui se clôturera sur les notes sucrées des mignardises.

Pour une version plus intime, vous pourrez pencher pour un panier pique-nique tout aussi gastronomique et préparé par le Chef, à découvrir en couple et à la maison.

Hôtel Restaurant En Marge
1204, Route de Lacroix Falgarde
31320 AUREVILLE
Réservations au 05.61.53.07.24

