



LE CHEF CHEF À LA CUISINE DU RESTAURANT L'ATELIER À SAINT-JEAN-DE-LUZ

Le Chef Chef

Le chef chef à la cuisine du restaurant L'Atelier à Saint-Jean-de-Luz est Alexandre Bousquet, jeune ancien de Guérard et Boyer. On se fait plaisir avec les langoustines rôties aux fèves et cristallines de pommes de terre plus un joli jus au vadouvan, le bar confit aux asperges et agrumes ou le ris de

veau mi-fumé au thym et au citron avec morilles et carottes fanes glacées. La crème brûlée en kadaïf au cœur de pruneau et glace pruneau/armagnac est une pure gourmandise.

18, rue de la Bergerie.

05.59.22.09.37. Menus:

25, 34 (déjeuner), 45, 51, 70 €.

L'Atelier

Elle est l'hôtesse la plus souriante de la ville. Isabelle Caulier, Aveyronnaise de Saint-Geniez-d'Olt, accueille avec cœur et vante avec verve les plats d'Alexandre Bousquet, jeune ancien de Guérard et Boyer. On se fait plaisir avec les langoustines rôties aux fèves et cristallines de pommes de terre plus un joli jus au vadouvan, le bar confit aux asperges et agrumes ou le ris de



Isabelle Caulier et Alexandre Bousquet.

Le Chef Chef

Le chef chef à la cuisine du restaurant L'Atelier à Saint-Jean-de-Luz est Alexandre Bousquet, jeune ancien de Guérard et Boyer. On se fait plaisir avec les langoustines rôties aux fèves et cristallines de pommes de terre plus un joli jus au vadouvan, le bar confit aux asperges et agrumes ou le ris de

18, rue de la Bergerie.

05.59.22.09.37. Menus:

25, 34 (déjeuner), 45, 51, 70 €.

Le Chef Chef

Le chef chef à la cuisine du restaurant L'Atelier à Saint-Jean-de-Luz est Alexandre Bousquet, jeune ancien de Guérard et Boyer. On se fait plaisir avec les langoustines rôties aux fèves et cristallines de pommes de terre plus un joli jus au vadouvan, le bar confit aux asperges et agrumes ou le ris de

18, rue de la Bergerie.