

	9h30-11h30	14h00-16h00	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lundi 06 novembre		Ravioles d'escargots, velouté d'ail doux Charlotte au pamplemousse	
mardi 07 novembre	Tarte fine aux sardines, crème de moules Timbale dorée de macaroni aux champignons, coulis safran		RESERVE
mercredi 08 novembre	LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 7euros) - au beurre d'orange, cigarettes aux champignons - en mille-feuilles de saumon, crème à l'aneth		LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 7euros) - au beurre d'orange, cigarettes aux champignons - en mille-feuilles de saumon, crème à l'aneth
jeudi 09 novembre	PATRIMOINE ET GOURMANDISE avec Artéga De 10h à 17h30 cours de cuisine, déjeuner, visites et dégustation de vin*		Ravioles d'escargots, velouté d'ail doux Charlotte au pamplemousse
vendredi 10 novembre		Tarte fine aux sardines, crème de moules Timbale dorée de macaroni aux champignons, coulis safran	
samedi 11 novembre		RESERVE	
lundi 13 novembre		LA CHINE Rouleaux de printemps aux crevettes et à la menthe Nems au porc et 5 épices	
mardi 14 novembre	Ravioles d'escargots, velouté d'ail doux Charlotte au pamplemousse		De 17h30 à 19h30 : L'Espagne Croquetas au poulet - Poisson en écaïlle de chorizo - Mousse au touron, sauce à l'orange
mercredi 15 novembre			LA CHINE Rouleaux de printemps aux crevettes et à la menthe Nems au porc et 5 épices
jeudi 16 novembre	RESERVE		Tarte fine aux sardines, crème de moules Timbale dorée de macaroni aux champignons, coulis safran
vendredi 17 novembre		LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 7euros) - au beurre d'orange, cigarettes aux champignons - en mille-feuilles de saumon, crème à l'aneth	
samedi 18 novembre	RESERVE		
lundi 20 novembre			RESERVE
mardi 21 novembre		Gâteau de saumon aux endives, émulsion aux épices douces Croustille de volaille, sauce mère	LES MACARONS : Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...
mercredi 22 novembre	LA CHINE Rouleaux de printemps aux crevettes et à la menthe Nems au porc et 5 épices		Gâteau de saumon aux endives, émulsion aux épices douces Croustille de volaille, sauce mère
jeudi 23 novembre	LE FOIE GRAS (supplément 20euros) Terrine de foie gras au Cointreau Crème brûlée au foie gras		RESERVE
vendredi 24 novembre		Pintade aux noisettes Verrine coco-citron vert, sauce pinacolada	
samedi 25 novembre	LES MACARONS : Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...		
lundi 27 novembre		LES MACARONS : Au chocolat, caramel au beurre salé, café, pistaches, coco...	
mardi 28 novembre		LE FOIE GRAS (supplément 20euros) Terrine de foie gras au Cointreau Crème brûlée au foie gras	LE FOIE GRAS (supplément 20euros) Terrine de foie gras au Cointreau Crème brûlée au foie gras
mercredi 29 novembre	Pintade aux noisettes Verrine coco-citron vert, sauce pinacolada		Pintade aux noisettes Verrine coco-citron vert, sauce pinacolada
jeudi 30 novembre		Apéritif dinatoire par Olivier Hart (supplément 5 euros) : Pets de nonne salés aux pignons de pin Sablé aux noix à la mousse de chèvre Feuilleté au poisson	De 19h à 21h Apéritif dinatoire par Olivier Hart (supplément 5 euros) : Pets de nonne salés aux pignons de pin Sablé aux noix à la mousse de chèvre Feuilleté au poisson
vendredi 01 décembre			
samedi 02 décembre	Gâteau de saumon aux endives, émulsion aux épices douces Croustille de volaille, sauce mère		
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour remporter vos préparations, merci de vous munir des plats suivants :

Raviole - charlotte : 2 ramequins, boîtes hermétiques

Macarons : Boîtes hermétiques

Tarte - timbale : 1 grand ramequin (ou 2 petits), boîtes hermétiques

Chine : Boîtes hermétiques

Gâteau-croustille : 1 grand ramequin (ou 2 petits), boîtes hermétiques

St-Jacques : Boîtes hermétiques

Pintade - mousse : 1 boîte hermétique, 2 jolis verres ou ramequins

Foie gras : 1 ramequin à crème brûlée - Terrine 300g

Olivier Hart : boîtes hermétiques

* Gourmandise et patrimoine : prix : 60€ : inscription auprès d'ARTEGA artega@wanadoo.fr / 02 41 24 08 08

Menu préparé : Samossa de légumes, sauce menthe-cumin - Gambas à l'orientale - coupe citronnelle, chocolat crémeux, croquant coco

Visite de Savennières et du chai du Domaine aux Moines à Epiré avec dégustation