

	9h30-11h30	14h00-16h00	Soirée (les lundis, mardis, mercredis et vendredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lundi 04 décembre		LES MIGNARDISES par Olivier Hart (supplément 5€) Tartelette à la crème légère à l'ananas - Mille-feuilles sablé au chocolat - Moelleux café et sa croquante aux noix	LES MIGNARDISES par Olivier Hart (supplément 5€) Tartelette à la crème légère à l'ananas - Mille-feuilles sablé au chocolat - Moelleux café et sa croquante aux noix
mardi 05 décembre		LES LANGOUSTINES (supplément 5€) Cœur d'endives à la mousse de langoustines Profiteroles de langoustines à la poudre d'orange	RESERVE
mercredi 06 décembre	Fondant à la fourme d'Ambert et aux noix Aumonières de poisson et gambas, sauce coquillages		LES LANGOUSTINES (supplément 5€) Cœur d'endives à la mousse de langoustines Profiteroles de langoustines à la poudre d'orange
jeudi 07 décembre		Velouté de poireaux au crabe, chantilly aux herbes Rôti de canard aux épinards et son gâteau de pommes de terre	RESERVE
samedi 09 décembre	LES TERRINES (supplément 5€) Terrine fondante de volaille aux fruits secs Terrine de confit de canard au foie gras poêlé		
lundi 11 décembre		LES MISES EN BOUCHE Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras Crème d'avocat, crevettes épicées Petites tuiles salées	
mardi 12 décembre		La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine Par Olivier Hart (supplément 5€)	La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine Par Olivier Hart (supplément 5€)
mercredi 13 décembre			LES TERRINES (supplément 5€) Terrine fondante de volaille aux fruits secs Terrine de confit de canard au foie gras poêlé
jeudi 14 décembre	RESERVE		Fondant à la fourme d'Ambert et aux noix Aumonières de poisson et gambas, sauce coquillages
vendredi 15 décembre		Timbale de topinambours au lard, jus aux herbes Noisette de mignon de porc, chips de céleri et charlotte d'endives	Velouté de poireaux au crabe, chantilly aux herbes Rôti de canard aux épinards et son gâteau de pommes de terre
samedi 16 décembre	RESERVE		
lundi 18 décembre		LES TERRINES (supplément 5€) Terrine fondante de volaille aux fruits secs Terrine de confit de canard au foie gras poêlé	
mardi 19 décembre	LES MISES EN BOUCHE Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras Crème d'avocat, crevettes épicées Petites tuiles salées		De 17h30 à 19h30 : LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 7€) - au beurre d'orange, cigarettes aux champignons - en mille-feuilles de saumon, crème à l'aneth
mercredi 20 décembre			LES MISES EN BOUCHE Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras Crème d'avocat, crevettes épicées Petites tuiles salées
jeudi 21 décembre	LES LANGOUSTINES (supplément 5€) Cœur d'endives à la mousse de langoustines Profiteroles de langoustines à la poudre d'orange		Timbale de topinambours au lard, jus aux herbes Noisette de mignon de porc, chips de céleri et charlotte d'endives
mercredi 27 décembre	Velouté de poireaux au crabe, chantilly aux herbes Rôti de canard aux épinards et son gâteau de pommes de terre		
jeudi 28 décembre	Timbale de topinambours au lard, jus aux herbes Noisette de mignon de porc, chips de céleri et charlotte d'endives	Fondant à la fourme d'Ambert et aux noix Aumonières de poisson et gambas, sauce coquillages	
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

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

Terrines : 2 terrines ou barquettes alu : 500ml

Langoustines : 2 boîtes + 1 petite hermétique

Mises en bouche : 2 boîtes assez grandes + 1 moyenne hermétique

St Jacques : 3 boîtes + 1 hermétique

Fourme - aumonières : 2 ou 3 ramequins + 1 boîte + 1 boîte hermétique

Bûche : 1 plat en long

Mignardises : 3 boîtes

Topinambours - mignon de porc : 2 ou 3 ramequins + 2 boîtes

Velouté - canard : 2 boîtes dont 1 hermétique + 1 ou 2 ramequins

PENSEZ AUX COURS DE CUISINE POUR VOS CADEAUX DE NOËL