

	9h30-11h30	14h00-16h00	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lundi 05 février		Ravioles de crevettes et champignons, crème au madère Moelleux au chocolat et éclats de caramel	
mardi 06 février	Blanquette d'agneau, sabayon à l'ail et basilic Tarte tatin		LES GRATINS Gratinée à l'oignon et à l'andouille Gratin de poisson à la crème de bacon Gratin meringué de fruits exotiques
mercredi 07 février			Ravioles de crevettes et champignons, crème au madère Moelleux au chocolat et éclats de caramel
jeudi 08 février	LES CREPES Aumonières de blé noir au crabe et beurre blanc Crêpes soufflées au citron		Blanquette d'agneau, sabayon à l'ail et basilic Tarte tatin
vendredi 09 février			RESERVE
lundi 12 février		LES CREPES Aumonières de blé noir au crabe et beurre blanc Crêpes soufflées au citron	
mardi 13 février	Ravioles de crevettes et champignons, crème au madère Moelleux au chocolat et éclats de caramel		Cours-dîner Saint-Valentin COUPLE : (40€/couple) Rose craquante à la tomate confite aux herbes Médaille tricolore de poisson, sauce acidulée Coupe gingembre choco, crumble coco
mercredi 14 février		RESERVE	Cours-dîner Saint-Valentin CELIBATAIRE : (20€/personne) Rose craquante à la tomate confite aux herbes Médaille tricolore de poisson, sauce acidulée Coupe gingembre choco, crumble coco
jeudi 15 février	RESERVE	RESERVE	LES CREPES Aumonières de blé noir au crabe et beurre blanc Crêpes soufflées au citron
vendredi 16 février		Blanquette d'agneau, sabayon à l'ail et basilic Tarte tatin	
samedi 17 février	LE MAGHREB Salade de carottes à la marocaine Tajine de poulet au citron et olives Baklawa		
lundi 19 février		LE MAGHREB Salade de carottes à la marocaine Tajine de poulet au citron et olives Baklawa	
mardi 20 février		Pastilla poire-gorgonzola Médaille de poulet aux pruneaux, jus au porto Suprêmes d'agrumes à la menthe	De 17h30 à 19h30 : LA CUISINE INDIENNE Naans au fromage Samossas de curry de légumes, sauce menthe-cumin Gâteau de semoule
mercredi 21 février			LE MAGHREB Salade de carottes à la marocaine Tajine de poulet au citron et olives Baklawa
jeudi 22 février	Pastilla poire-gorgonzola Médaille de poulet aux pruneaux, jus au porto Suprêmes d'agrumes à la menthe		Mille feuilles de galettes de noisettes aux épinards et champignons au lard Tiramisu aux amaretti
vendredi 23 février		LES GRATINS Gratinée à l'oignon et à l'andouille Gratin de poisson à la crème de bacon Gratin meringué de fruits exotiques	
samedi 24 février	RESERVE		
mardi 27 février			RESERVE
mercredi 28 février	LES GRATINS Gratinée à l'oignon et à l'andouille Gratin de poisson à la crème de bacon Gratin meringué de fruits exotiques		De 19h à 22h : ŒNOLOGIE (supplément 20euros) avec Vins Emotions Au cours d'ateliers ludiques, cours d'œnologie et dégustation accords mets-vins
jeudi 01 mars		Mille feuilles de galettes de noisettes aux épinards et champignons au lard Tiramisu aux amaretti	Pastilla poire-gorgonzola Médaille de poulet aux pruneaux, jus au porto Suprêmes d'agrumes à la menthe
samedi 03 mars	Mille feuilles de galettes de noisettes aux épinards et champignons au lard Tiramisu aux amaretti		
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

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

raviole-moelleux : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Les gratins : 2 petits plats à gratin + 1 plat creux ou soupière

Blanquette - tatin : 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à tarte
1000 feuilles - tiramisu

Les crêpes : 2 boîtes hermétiques

Pastilla - médaille - suprêmes : 4 boîtes hermétiques

Le Maghreb : 3 boîtes hermétiques