

	9h30-11h30	14h00-16h00	De 19h à 21h (sauf mention contraire)
lundi 04 juin		Ravioles de chèvre, pistou et gaspacho Tiramisu fraises-rhubarbe aux biscuits à l'amande	RESERVE
mardi 05 juin	RESERVE		LES TERRINES DE PRINTEMPS(supplément 5euros) - Terrine de crabe à la bisque de langoustines - Terrine de fromage frais aux trois poivrons
mercredi 06 juin		RESERVE	Ravioles de chèvre, pistou et gaspacho Tiramisu fraises-rhubarbe aux biscuits à l'amande
jeudi 07 juin	LA PROVENCE Quatre quart provençal (olives-poivrons-pois chiche-aubergines) Poisson à l'infusion de tomates confites	LES TERRINES DE PRINTEMPS(supplément 5euros) - Terrine de crabe à la bisque de langoustines - Terrine de fromage frais aux trois poivrons	RESERVE
samedi 09 juin	LES ARTICHAUTS - A la barigoule - En carpaccio - Farci à l'angevine		
lundi 11 juin		LES ARTICHAUTS - A la barigoule - En carpaccio - Farci à l'angevine	
mardi 12 juin	LES TERRINES DE PRINTEMPS(supplément 5euros) - Terrine de crabe à la bisque de langoustines - Terrine de fromage frais aux trois poivrons		De 17h30 à 19h30 Cheesecake à la ciboulette Fleur de poivron farcie à la mousse de bœuf Blanc manger à l'orgeat
mercredi 13 juin	Ravioles de chèvre, pistou et gaspacho Tiramisu fraises-rhubarbe aux biscuits à l'amande		RESERVE
jeudi 14 juin	RESERVE	RESERVE	LES ARTICHAUTS - A la barigoule - En carpaccio - Farci à l'angevine
vendredi 15 juin		Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym Wok de poulet aux noix de cajou Semi-freddo au sabayon et nougat	
samedi 16 juin	L'APERITIF AUTREMENT Ruban croustillant de pomme de terre, jus au persil Rouleau de betterave à la crème de curry Profiterole à la mousse de carotte au pavot		
lundi 18 juin			RESERVE
mardi 19 juin	RESERVE		LA CUISINE DE LA MER(supplément 7euros) Le moelleux de saumon à l'avocat Feuilleté de St-Jacques en coquille
mercredi 20 juin		RESERVE	RESERVE
jeudi 21 juin	RESERVE		De 18h à 20h Verrine de crevettes au lait de coco Veau froid, sauce crémeuse au thon Panna cotta aux deux chocolats
vendredi 22 juin		Verrine de crevettes au lait de coco Veau froid, sauce crémeuse au thon Panna cotta aux deux chocolats	
samedi 23 juin	RESERVE		
lundi 25 juin		L'APERITIF AUTREMENT Ruban croustillant de pomme de terre, jus au persil Rouleau de betterave à la crème de curry Profiterole à la mousse de carotte au pavot	
mardi 26 juin	RESERVE		L'APERITIF AUTREMENT Ruban croustillant de pomme de terre, jus au persil Rouleau de betterave à la crème de curry Profiterole à la mousse de carotte au pavot
mercredi 27 juin	RESERVE		LA PROVENCE Quatre quart provençal (olives-poivrons-pois chiche-aubergines) Poisson à l'infusion de tomates confites
jeudi 28 juin	Verrine de crevettes au lait de coco Veau froid, sauce crémeuse au thon Panna cotta aux deux chocolats		RESERVE
vendredi 29 juin		LA PROVENCE Quatre quart provençal (olives-poivrons-pois chiche-aubergines) Poisson à l'infusion de tomates confites	
samedi 30 juin	Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym Wok de poulet aux noix de cajou Semi-freddo au sabayon et nougat		
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

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

Ravioles/Tiramisu : 2 verres transparents 16cl + 2 boîtes hermétiques
 Verrine/Vitel et toné : 2 verres transparents 16cl + 2 boîtes hermétiques
 Crème/Wok/Semifreddo : 2 ramequin à crème brûlée + 2 ramequins + 1 boîte hermétique
 Cheesecake/Poivron/BlancManger : 4 ramequins + 1 boîte hermétique

Artichaut : 3 boîtes hermétiques
 Apéritif : 3 boîtes hermétiques
 La Provence : 1 barquette en aluminium 750ml + 1 boîte hermétique
 La cuisine de la mer : 2 boîtes hermétiques

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE
 DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUANT VOTRE ADRESSE MAIL

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR ORGANISER UNE SEANCE PRIVEE (A PARTIR DE 8 PERSONNES) :
 ENTRE AMIS, COLLEGUES POUR UN COURS, COURS DINER...