

Soirées spéciales :

SOIREE ACCORD METS ET VINS cours de cuisine suivi du repas sur place animé par Franz, de la cave Vins, Epices & Tout (supplément 10 €)

Tempura de courgettes, sauce vierge à la tomate; Tajine de poulet au citron confit et olives vertes; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

🕒 MARDI 07 FÉVRIER 18:30 À 22:00

VALENTIN, VALENTINE suivi du repas sur place (inclus cocktail avec ou sans alcool en apéritif) (supp. 8 €)

Crousti-moelleux au foie gras et figues; Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac aphrodisiaque; Fondant au chocolat au piment d'Espelette

🕒 MARDI 14 FÉVRIER 18:30 À 22:00

Adultes : 36€ / 2h

L'INDE

Korma de crevettes aux épices douces; Naans au fromage; Gâteau de semoule à l'indienne

🕒 JEUDI 02 FÉVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE MENU DE JANVIER

Tarte fine camembert et oignon; Filet de poisson, lentilles, crème d'ail et émulsion au chorizo; Mince pies aux fruits d'hiver

🕒 JEUDI 02 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

LE WOK

Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Bœuf aux oignons; Nouilles sautées terre et mer

🕒 JEUDI 02 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ASIE MAJEURE

Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Pad thaïe (nouilles sautées); Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng)

🕒 VENDREDI 03 FÉVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LA CUISINE ITALIENNE

Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Saltimbocca à la romaine; Tiramisu au chocolat (biscuit cuiller maison)

🕒 VENDREDI 03 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

LE FROMAGE, TOUT UN PLAT

Croustillant de chèvre et chutney d'hiver; Dos de cabillaud au paprika, endives farcies au Comté et noix, sabayon; Tourteau fromager

🕒 VENDREDI 03 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

MENU VEGETARIEN

Ravioles chèvre et miel, crème de courgette; Wok de légumes au quinoa; Flamenkueche végétarienne

🕒 DIMANCHE 05 FÉVRIER 10:00 | MARDI 14 FÉVRIER 10:00 |

MERCREDI 22 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 27 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

SUR LA ROUTE DES EPICES

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika; Crème brûlée aux pommes flambées et séchées à la cannelle

🕒 LUNDI 06 FÉVRIER 18:30 | SAMEDI 18 FÉVRIER 14:00 | MARDI

21 FÉVRIER 14:00 | MARDI 28 FÉVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

PANIER DE SAISON

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Croustis au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse)

🕒 MARDI 07 FÉVRIER 10:00 | SAMEDI 11 FÉVRIER 18:30 | JEUDI 16

FÉVRIER 18:30 | MARDI 28 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

VALENTIN, VALENTINE

Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac aphrodisiaque; Fondant au chocolat au piment d'Espelette; Crousti-moelleux au foie gras et figues

🕒 MARDI 07 FÉVRIER 14:00 | JEUDI 09 FÉVRIER 10:00 | DIMANCHE

12 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries : croissant, pain au chocolat...

🕒 JEUDI 09 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 17 FÉVRIER 18:30 |

DIMANCHE 19 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 24 FÉVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LA CUISINE EN COULEURS

Gâteau de courgettes au chèvre; Mignon de porc aigre-doux et sa garniture orangée; Sablé pistache, panna cotta basilic sur gelée de fraises

🕒 JEUDI 09 FÉVRIER 18:30 | VENDREDI 17 FÉVRIER 14:00 | JEUDI

23 FÉVRIER 10:00 | DIMANCHE 26 FÉVRIER 14:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

BUFFET CHIC

Cupcakes aux tomates confites, glaçage basilic; Canapés croustillants au tartare de thon; Verrine chocolat-passion et ses langues de chat

🕒 VENDREDI 10 FÉVRIER 10:00 | DIMANCHE 12 FÉVRIER 10:00 |

JEUDI 16 FÉVRIER 14:00 | LUNDI 20 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 6 verrines

PÂTISSERIE : LA FORET NOIRE

🕒 VENDREDI 10 FÉVRIER 14:00 | VENDREDI 17 FÉVRIER 10:00 |

MARDI 21 FÉVRIER 18:30 | SAMEDI 25 FÉVRIER 09:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

MACARONS

Macarons à la framboise, au caramel au beurre salé, à la pistache ou au citron; Macarons au chocolat

🕒 SAMEDI 11 FÉVRIER 14:30 | JEUDI 16 FÉVRIER 10:00 | LUNDI 20

FÉVRIER 14:00 | MARDI 28 FÉVRIER 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

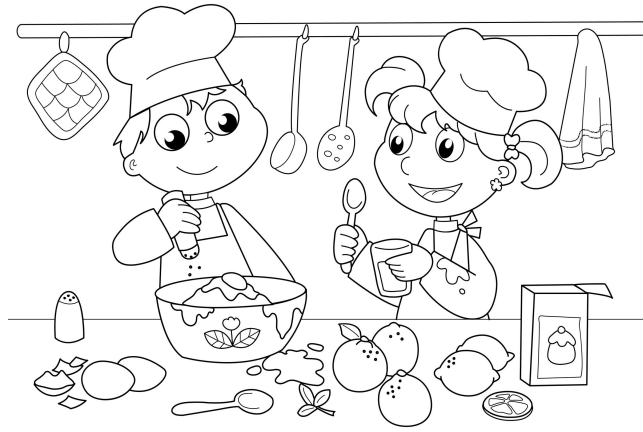
LA MER

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Soufflé de poisson aux herbes; Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe

🕒 LUNDI 13 FÉVRIER 18:30 | DIMANCHE 19 FÉVRIER 10:00 | MARDI

21 FÉVRIER 10:00 | LUNDI 27 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à soufflé



Adulte+Enfant : 36€ / 2 pers. / 2h

Enfants : 25€ / 2h

LE MENU DE FEVRIER

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

🕒 LUNDI 13 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LA RELIGIEUSE

Religieuse au chocolat ou au café

🕒 MERCREDI 08 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

MARDI-GRAS ET CHANDELEUR

Gaufres traditionnelles et caramel au beurre salé; Crêpes façon tarte aux pommes; Sucettes de crêpes aux fruits rouges

🕒 VENDREDI 24 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LES MACARONS

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

🕒 SAMEDI 25 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

LA CUISINE MONTAGNARDE

Mi-pizza, mi-fondue; Feuilleté montagnard; Chamonix à l'orange

🕒 MARDI 14 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

MON MENU CHIC

Médailon de volaille à la Vache qui rit, frites de patates douces.; Tarte tatin aux pommes fondantes

🕒 MERCREDI 22 FÉVRIER 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

GOÛTEZ-MOI CA !

Mozzarella stick (panés) et sauce tomate basilic; Verrine de volaille, agrume et avocat à la sauce cocktail; Coulant au chocolat

🕒 JEUDI 23 FÉVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins