

**LES ACCORDS DE VOS FETES DE FIN D'ANNEE : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER METS ET VINS
(supplément 10€)**

Oeuf mollet pané, bisque de crustacés; Boudin blanc maison au foie gras, châtaignes et chips d'échalotes; Nougat glacé aux fruits exotiques

☉ JEUDI 24 NOVEMBRE 18:30 À 22:00

Adultes : 35€ / 2h

MACARONS

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

☉ JEUDI 03 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 04 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 plateau

INFLUENCES...

Brick de pomme de terre et canard fumé; Poulet mariné au jus de poire et parfum d'Asie; Pudding moelleux aux fruits confits et crème anglaise

☉ JEUDI 03 NOVEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins

FRUITS PAS SI SECS

Salade de poulet Sonoma comme à NYC (raisins, céleri, noix de pécan, pavot) ; Mijoté de dinde au foie gras, gaufres à la châtaigne; Palet breton chocolat caramel et éclats d'amandes;

☉ VENDREDI 04 NOVEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

PARIS BREST

Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)

☉ SAMEDI 05 NOVEMBRE 09:30

Prévoir pour ce cours : 1 plateau

LE MIEL

Tempura de gambas, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame; Nougat tendre

☉ SAMEDI 05 NOVEMBRE 18:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LES ÎLES

Bavarois mangue, avocat et gambas; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Tourbillon de mousses coco et passion

☉ DIMANCHE 06 NOVEMBRE 10:00 | LUNDI 14 NOVEMBRE 14:00 |

MARDI 22 NOVEMBRE 10:00 | MARDI 29 NOVEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 verrines + 2 boîtes hermétiques + 2 verres transparents

LE MILLE-FEUILLE

Mille-feuille aux pommes caramélisées et crème pralinée (technique de la pâte feuilletée)

☉ LUNDI 07 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 22 NOVEMBRE 18:30 |

DIMANCHE 27 NOVEMBRE 13:30 | VENDREDI 02 DÉCEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

MA SOIREE AU COIN DU FEU

Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Joles de porc confites au vin moelleux; Café liégeois gourmand

☉ LUNDI 07 NOVEMBRE 18:30 | DIMANCHE 13 NOVEMBRE 13:30 |

JEUDI 17 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 25 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 2 verrines

LES MACARONS SALÉS DE FÊTE

Macarons au chèvre, miel et éclats de noix; Macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras

☉ MARDI 08 NOVEMBRE 18:30 | SAMEDI 12 NOVEMBRE 10:00 |

MARDI 15 NOVEMBRE 10:00 | MARDI 29 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

LE MENU DU REVEILLON

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac ; Crème de fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe

☉ MARDI 08 NOVEMBRE 10:00 | DIMANCHE 20 NOVEMBRE 10:00 |

JEUDI 24 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 28 NOVEMBRE 18:30 | JEUDI

01 DÉCEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle ou au micro-ondes

☉ MARDI 08 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 14 NOVEMBRE 18:30 |

SAMEDI 26 NOVEMBRE 09:30 | MARDI 29 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 terrine de 600g

LES MISES EN BOUCHE DU RÉVEILLON

Verrine à la crème Dubarry au saumon fumé, granité au persil; Mille-feuille de jambon sec et mousse aux pruneaux ; Verrine tomates et langoustines à la crème de langoustines

☉ MERCREDI 09 NOVEMBRE 09:15 | JEUDI 17 NOVEMBRE 18:3 |

LUNDI 28 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 03 DÉCEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 8 verrines + 5 boîtes hermétiques

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Risotto croquant St-Jacques et safran façon tatin; Noix de St-jacques poêlées aux légumes racines; St-Jacques en robe d'endives, réduction aux agrumes

☉ JEUDI 10 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 12 NOVEMBRE 14:00 |

VENDREDI 18 NOVEMBRE 10:00 | LUNDI 21 NOVEMBRE 18:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LE FOIE GRAS EN CUISINE

Croustillant de foie gras aux fruits secs caramélisés; Risotto aux pistaches et lamelles de foie gras; Profiteroles au foie gras

☉ MARDI 15 NOVEMBRE 18:30 | VENDREDI 25 NOVEMBRE 14:00 | |

MERCREDI 30 NOVEMBRE 09:15 | DIMANCHE 04 DÉCEMBRE 10:00 |

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LA BÛCHE DE NOËL

La bûche chocolat exotique (mousse chocolat au lait passion - bavaroise orange - biscuit chocolat)

☉ VENDREDI 18 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 23 NOVEMBRE

09:15 | JEUDI 01 DÉCEMBRE 18:30 | SAMEDI 03 DÉCEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

Express lunch : 18€

Cours suivi du repas sur place

Cabillaud en crumble de chorizo, fondue de courgettes ; café gourmand offert

☉ MARDI 15 NOVEMBRE 12:30 À 14:00

Enfants : 25€ / 2h

LE MENU DE SAISON

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Crumble aux poires et au Kinder

🕒 MERCREDI 02 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

LES CONFISERIES

Mousse au Toblerone; Crumble aux poires et au Kinder; Brochettes de Chamallows en habit de chocolat

🕒 DIMANCHE 20 NOVEMBRE 13:30

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 1 petit plat à gratin + 1 boîte hermétique

MON MENU FESTIF

Gougères (Pâte à choux au fromage) ; Nid de pomme de terre à l'œuf; Coulant au chocolat

🕒 DIMANCHE 04 DÉCEMBRE 13:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

Adulte+Enfant : 36€ / 2 pers. / 2h

LE JAPON

Sushis, makis, California Rolls...

🕒 DIMANCHE 13 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

LE MENU GOURMET

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette terre et mer; Panna cotta à la noisette

🕒 MERCREDI 02 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 2 ramequins

LES MACARONS

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

🕒 DIMANCHE 27 NOVEMBRE 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique