



Accords mets et vins

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

🕒 JEUDI 28 SEPT 19:00 A 22:00

Adultes

ÉTÉ

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Sorbet mojito (avec ou sans sorbetière), financiers au citron

🕒 VENDREDI 08 SEPT 09:30 A 11:30 | SAMEDI 09 SEPT 17:00 A 19:00 | MARDI 12 SEPT 19:00 A 21:00 | JEUDI 14 SEPT 14:00 A 16:00

LES ACCROCHE-COEURS

Welsh; Stuffing (Poulet moelleux et farce); Scones aux cranberries

🕒 VENDREDI 08 SEPT 14:00 A 16:00

MENU BEST OF (Recettes fétiches des clients de l'atelier gourmand)

Bo Bun; Pot au feu asiatique; Le cheesecake à la vanille

🕒 SAMEDI 09 SEPT 09:30 A 11:30 | JEUDI 21 SEPT 19:00 A 21:00 | MARDI 26 SEPT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 SEPT 09:30 A 11:30

LA RENTREE

Nems de mozzarella, tomates et basilic; Tajine de poulet au citron confit maison, gingembre et amandes craquantes; Compotée de prunes, biscuit au sésame

🕒 SAMEDI 09 SEPT 14:00 A 16:00 | MARDI 12 SEPT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 15 SEPT 19:00 A 21:00 | JEUDI 21 SEPT 09:30 A 11:30

LES GOURMANDISES EN ANJOU

Pâté aux prunes; Soufflé au Cointreau; Nougatine au chocolat bleu

🕒 LUNDI 11 SEPT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 13 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 16 SEPT 14:00 A 16:00

MENU DE SAISON

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes; Moules marinière à la tomate, crémeux de haricots et chips de chorizo; Pêches au vin, tuiles

🕒 LUNDI 11 SEPT 19:00 A 21:00 | LUNDI 18 SEPT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 23 SEPT 17:00 A 19:00 | MARDI 26 SEPT 09:30 A 11:30

LE MENU DE SEPTEMBRE

Croustillant chèvre et noisettes; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

🕒 MARDI 12 SEPT 09:30 A 11:30 | MARDI 19 SEPT 19:00 A 21:00 | LUNDI 25 SEPT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 SEPT 17:00 A 19:00

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

🕒 JEUDI 14 SEPT 09:30 A 11:30 | MARDI 26 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 30 SEPT 09:30 A 11:30

LES ECHALOTES ET LES FRAMBOISES DE FLEURON D'ANJOU

Échalote farcie au bouquet d'herbes fraîches; Langoustines et carottes, aneth et jus de crustacés à l'échalote; Échalote confite, framboises et réduction de vin d'Anjou

🕒 JEUDI 14 SEPT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 15 SEPT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 16 SEPT 09:30 A 11:30

DES POMMES, DES POIRES...

Tatin pomme-camembert; Escalopes de poulet aux poireaux, pommes et cidre; Allumettes feuilletées, crème caramel et chips de pomme

🕒 VENDREDI 15 SEPT 09:30 A 11:30 | LUNDI 18 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 23 SEPT 09:30 A 11:30

LA BRETAGNE

Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine; Cabillaud, crème au parmesan et salicornes; Kouign amann

🕒 SAMEDI 16 SEPT 17:00 A 19:00 | MARDI 19 SEPT 09:30 A 11:30 | JEUDI 21 SEPT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 22 SEPT 19H A 21H

LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

🕒 MERCREDI 20 SEPT 19H A 21H | JEUDI 28 SEPT 15H A 17H

MI-FIGUE MI-RAISIN

Ravioles aux figues et à la fourme d'Ambert, réduction balsamique aux épices; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Sablé figue et vanille (sablé, compotée de figues, figue fraîche et chantilly)

🕒 VENDREDI 22 SEPT 14:00 A 16:00 | LUNDI 25 SEPT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 29 SEPT 09:30 A 11:30 | SAMEDI 30 SEPT 14:00 A 16:00

LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

🕒 SAMEDI 23 SEPT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 SEPT 19:00 A 21:00 | JEUDI 28 SEPT 09:30 A 11:30

MENU VÉGÉTARIEN

Moelleux au pesto de noix, coeur de chèvre; Ravioles de légumes au sésame; Tartelette briochée aux prunes

🕒 VENDREDI 29 SEPT 19:00 A 21:00

Séances en anglais

ENGLISH COOK

Wok de mignon de porc et légumes, réduction de soja montée au beurre

🕒 SAMEDI 23 SEPT 17:30 A 18:30

