



## Spécial

### COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET WHISKIES

Chèvre bardé de lard, pommes cuites et sauce fruit passion; Crêpinette de porc au whisky, champignons; Baba au whisky; Le véritable irish coffee ☉ ME 18 AVRIL 19H A 22H

### COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES

Naans au fromage; Poulet crousti-fondant; Tartinade de légumes au curry; 2 cocktails! ☉ VE 20 AVRIL 19H A 21H

## Adultes

### DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises ☉ VE 6 19-21H | VE 13 AVRIL 09:30 A 11:30 | SA 14 AVRIL 17-19H

### PETIT TOUR AU JARDIN

Soupe de petits pois froide, amandes dorées et menthe douce; Mignon de porc en croûte d'herbes; Panacotta verveine et citron ☉ SA 7 17:30 A 19:30 | JE 12 19H A 21H | VE 13 AVRIL 14-16H

### MENU ACIDULÉ

Brick de chèvre, basilic, pignon de pin et balsamique; Brochette de gambas marinées, aioli au safran; Mousse citron et fraises ☉ LU 9 14-16H | SA 28 AVRIL 14H A 16H | JE 03 MAI 19H A 21H

### ENVIE DU JOUR

Nems de poireau, crevette et pavot; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau ☉ LU 9 19-21H | VE 27 AVRIL 09:30 A 11:30 | SA 12 MAI 14H A 16H

### PANIER DE SAISON

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Cromesquis au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse) ☉ MA 10 09:30 A 11:30 | SA 21 09:30 A 11:30 | VE 27 19H A 21H

### POISSON D'AVRIL

Saumon à la peau croustillante, sauce vierge à la pomme verte; Poisson en habit vert, citronnelle et bouquet primeur; Ananas, et voiles en nougatine ☉ MA 10 14H A 16H | SA 14 14H A 16H | JE 26 AVRIL 19H A 21H

### ON MÈNE L'ENQUÊTE

Asperges vertes, sabayon colonel moutarde; Inspecteur Colombo de porc; Mystère ☉ MA 10 AVRIL 19H A 21H | MA 17 AVRIL 09:30 A 11:30 | SA 12 MAI 09:30 A 11:30

### LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion ☉ ME 25 09:30-11:30 | LU 30 AVR 19-21H | SA 5 MAI 09:30-11:30



### VITE FAIT, TRÈS BIEN FAIT

Crevette, fraise et mangue en croquant d'endive; Fondant parfaitement chocolat et crème anglaise; Wok de canard à l'asiatique ☉ ME 11 19H A 21H | JE 19 14H A 16H | SA 28 AVRIL 9H30-11H30

### « S » COMME SUCCULENT

Suprême de volaille, coulis citron, pomme dauphine de céleri; Sablés noisettes, pomme rôtie; Soufflé à la carotte et au romarin ☉ JE 12 14H A 16H | SA 14 09:30 A 11:30 | LU 16 19H A 21H

### ARC EN CIEL

Blinis aux fanes, rouille et radis croquants; Encornets sautés au chorizo, coulis de légumes façon gaspacho; Nage de fraises et crème fouettée à la menthe ☉ LU 16 14H A 16H | JE 19 19H A 21H | SA 21 14H-16H

### MENU D'AVRIL

Chouquettes aux grains de sucre; Tempura de chou fleur, sauce aigre-douce; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale ☉ MA 17 14H A 16H

### UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait ☉ JE 19 09:30 A 11:30 | ME 25 AVRIL 19-21H | SA 05 MAI 14-16H

### LA VIE EN ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Magret au beurre rose; Brioche aux pralines roses ☉ VE 20 14H A 16H | SA 21 AVRIL 17H A 19H | ME 9 MAI 19H A 21H

### DU PARFUM DANS L'ASSIETTE

Sablé parmesan et rubans de légumes de printemps; Poisson à l'huile de truffe, duo d'asperges vertes et blanches au parfum de menthe; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes ☉ LU 23 14-16H | SA 28 AVRIL 17H A 19H | VE 11 MAI 19H A 21H

### LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses ☉ JE 03 MAI 09:30 A 11:30 | LU 07 19H-21H | SA 12 MAI 17-19H

### SAVEURS D'AILLEURS

Gambas, sauce chimichurri (herbes et citron vert); Agneau confit, carottes au cumin et harissa, pommes de terre fondantes; Bavarois bounty ☉ JE 05 14-16H | SA 07 14:30 A 16:30 | LU 23 AVRIL 19H A 21H

### LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet ☉ MA 24 AVRIL 19-21H | SA 5 MAI 17-19H | ME 9 MAI 09:30 A 11:30

### LA PÂTISSERIE : LE JOLI LAPIN DE PÂQUES

☉ MA 24 AVRIL 14H A 16H | ME 02 MAI 19H A 21H



## **Jeunes**

### **ENFANTS (6-12 ans) : GRAINES DE CHEF**

Muffins banane sésame; Sablés au beurre de cacahuètes; Pop-corns au chocolat

☉ JE 26 AVRIL 14H A 16H | VE 04 MAI 14H A 16H

### **ENFANTS (6-12 ans) : AMÉRIQUE DU SUD**

Quesadillas de bœuf et fromage fondu; Arroz con pollo (riz au poulet et aux épices); Crème au dulce de leche

☉ LU 30 AVRIL 14H A 16H | VE 11 MAI 14H A 16H

### **ADULTE/ENFANT : IL ÉTAIT UNE FOIS L'AMÉRIQUE**

Hush puppies (beignets au maïs); Nuggets de volaille et sauce barbecue maison; Sablés « hot-dog »;

☉ VE 27 AVRIL 14-16H | VE 04 MAI 19H-21H | LU 7 MAI 14H A 16H

### **ADULTE/ENFANT : POM POM POM**

Pommes Dauphine au paprika; Pommes de terre farcies au boeuf, comme un bonbon; Cake pomme et daim

☉ JE 03 MAI 14H A 16H | ME 09 MAI 14H A 16H

### **ADOS (13-17 ans) : INCROYABLE GOÛTER**

Macarons cactus; Sablés léopard; Fraise déguisée en carotte et terreau Oréo

☉ ME 02 MAI 09:30 A 11:30 | ME 09 MAI 16:30 A 18:30

