

Les cours classiques : 35€ / 2 heures

LES MACARONS

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

☉ LUNDI 04 NOVEMBRE 18:30 | JEUDI 07 NOVEMBRE 09:30 | MERCREDI 13 NOVEMBRE 09:30 | MARDI 26 NOVEMBRE 14:30

GOURMANDS DE CHOCOLAT

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tarte sablée au chocolat

☉ MARDI 05 NOVEMBRE 09:30 | LUNDI 11 NOVEMBRE 09:30 | MARDI 19 NOVEMBRE 18:30 | JEUDI 28 NOVEMBRE 14:30

LA VANILLE

Tartare d'agrumes et crevettes à la vanille; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Blanc-manger vanille-coco, coulis clémentine

☉ MARDI 05 NOVEMBRE 14:30 | VENDREDI 08 NOVEMBRE 18:30 | VENDREDI 15 NOVEMBRE 09:30 | JEUDI 28 NOVEMBRE 09:30

LE SAUMON

Carpaccio de saumon mi-cuit, sauce à l'aigrette; Rillettes de saumons aux baies roses, mini-blinis; Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre

☉ MERCREDI 06 NOVEMBRE 18:30 | MARDI 12 NOVEMBRE 18:30 | JEUDI 21 NOVEMBRE 14:30

LE MIEL

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte de patates douces; Nougat tendre

☉ JEUDI 07 NOVEMBRE 14:30 | VENDREDI 15 NOVEMBRE 18:30 | SAMEDI 16 NOVEMBRE 09:30 | JEUDI 21 NOVEMBRE 09:30

MENU DE REVEILLON

Crème brûlée au foie gras; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

☉ VENDREDI 22 NOVEMBRE 14:30 | MERCREDI 27 NOVEMBRE 18:30 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 09:30

LE FOIE GRAS EN TERRINE (supplément 15?)

Terrine de foie gras au naturel et son chutney d'oignons aux fruits secs

☉ SAMEDI 23 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 26 NOVEMBRE 09:30 | VENDREDI 29 NOVEMBRE 18:30

LE MENU ÉQUILIBRE DU MOIS DE NOVEMBRE

Gambas à la noix de coco, dip à la banane; Canard laqué à l'orange; Poires au gingembre et au miel

☉ SAMEDI 09 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 11 NOVEMBRE 14:30 | LUNDI 25 NOVEMBRE 18:30

Les ateliers enfants : 22€ / 2 heures

ATELIER ENFANTS : LES DESSERTS AUX BONBONS

Mousse et tuiles au Carambar; Crumble aux poires et au kinder; Panna cotta réglisse bonbon, filaments au réglisse

☉ SAMEDI 16 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 20 NOVEMBRE 14:30 | SAMEDI 23 NOVEMBRE 09:30

ATELIER ENFANTS : L'ITALIE

Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Tiramisu aux fruits rouges

☉ SAMEDI 09 NOVEMBRE 09:30 | MERCREDI 13 NOVEMBRE 14:30

Les formules express : 18€ / 1 heure

FORMULE EXPRESS : L'ASIE (café gourmand offert)

Rouleaux de printemps à la crevette et à la menthe; Riz cantonnais

☉ LUNDI 04 NOVEMBRE 12:30 | MARDI 12 NOVEMBRE 12:30

FORMULE EXPRESS : CROUSTILLANT DE VOLAILLE (café gourmand offert)

Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, gratin de pommes de terre et panais

☉ MERCREDI 06 NOVEMBRE 12:30 | MERCREDI 27 NOVEMBRE 12:30

FORMULE EXPRESS : Papillote de poisson (café gourmand offert)

Papillote de poisson et coquillages, beurre acidulé aux fruits de la passion

☉ VENDREDI 08 NOVEMBRE 12:30 | LUNDI 25 NOVEMBRE 12:30

FORMULE EXPRESS : CASSOLETTE DE CREVETTES (café gourmand offert)

Cassolette de crevettes à la julienne de légumes, sauce hollandaise à la citronnelle

☉ JEUDI 14 NOVEMBRE 12:30 | VENDREDI 29 NOVEMBRE 12:30