

*Les cours adultes : 35 € / 2 heures*

**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

☉ LUN. 03 NOV. 14:30 | SAM. 15 NOV. 18:30 | VEN. 21 NOV. 09:00 | JEU. 27 NOV. 18:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

**LES POMMES (LE RETOUR !)**

Tatin pomme-camembert; Crème de langoustines et pomme verte; Pommes acidulées, sabayon au nougat

☉ MAR. 04 NOV. 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 Plat à tarte (20cm) + 3 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre avec couvercle

**LE MENU DU REVEILLON**

Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, risotto crémeux ; Bouchon de camembert aux pommes et fruits secs

☉ MER. 05 NOV. 09:00 | JEU. 13 NOV. 14:30 | SAM. 22 NOV. 10:00 | LUN. 24 NOV. 18:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 2 pots à confiture avec couvercle

**ATELIER PÂTISSERIE : LA FORET NOIRE**

La forêt noire

☉ JEU. 06 NOV. 10:00 | JEU. 20 NOV. 14:30 | VEN. 21 NOV. 18:30

Prévoir pour ce cours : 1 assiette

**AUTOUR DU CANARD (supplément 5 €)**

Mille-feuilles de langues de chat aux épices et rillettes de canard fumé; Parmentier de potimarron au canard confit; Royale de foie gras, crème de lentilles

☉ JEU. 06 NOV. 14:30 | MER. 12 NOV. 09:00 | MAR. 25 NOV. 18:30

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

**LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 €)**

Tartare de St-Jacques en croustillant de crevettes, smoothie à la mangue; Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit; St-Jacques poêlées, crème au safran

☉ VEN. 07 NOV. 09:00 | MER. 12 NOV. 18:30 | SAM. 15 NOV. 10:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre

**LE JAPON**

Salade de chou japonaise; sushis, makis, california rolls...

☉ SAM. 08 NOV. 10:00 - 12:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

**LES MACARONS : PARFUMS DE FETE**

Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras; Macarons chocolat-gingembre

☉ SAM. 08 NOV. 17:00 | JEU. 13 NOV. 10:00 | LUN. 17 NOV. 18:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

**LE FOIE GRAS (supplément 15 €)**

Terrine de foie gras au naturel ; Profiteroles au foie gras et figues confites

☉ LUN. 10 NOV. 14:30 | JEU. 20 NOV. 18:30 | VEN. 28 NOV. 09:00

Prévoir pour ce cours : 1 terrine + 1 boîte hermétique

**LES SABAYONS**

Sabayon de courgettes et parmesan; Poisson en habit de pavot, sabayon mousseux ; Poires pochées, sabayon cacao

☉ LUN. 10 NOV. 18:30 | MAR. 18 NOV. 10:00

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

**LES CHOCOLATS DE NOËL**

Les bonbons au chocolat (Praliné - Ganache framboise); Nougatine au chocolat

☉ JEU. 13 NOV. 18:30 | MER. 26 NOV. 09:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

**GOURMANDISE ET EQUILIBRE : LE MENU DU MOIS DE NOV.**

Croustillant aux pommes et magret fumé; Endive à la mousse de poisson aux agrumes ; Poires au gingembre et au miel

☉ VEN. 14 NOV. 18:30 | LUN. 17 NOV. 14:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

**LES ACCORDS METS ET VINS :**

**Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'œnologie (supplément 15 €)**

Crème brûlée au foie gras; Canard au citron et légumes d'hiver; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel

☉ VEN. 28 NOV. 18:30

**L'INDE**

Naans au fromage; Poulet tandoori, sauce Cajou; Samossa de légumes, sauce menthe-cumin

☉ SAM. 29 NOV. 13:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

**LE CANARD**

Royale de foie gras, brunoise de topinambours et poudre de noisettes; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices; Verrine au magret de canard fumé, pommes et chèvre frais

☉ SAM. 29 NOV. 17:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins + 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 6 verrines

*Les cours adulte + enfant : 35 € / 2h | 2 pers.*

**DIRECTION NEW YORK CITY**

Hamburger (pain maison); Potatoes et coleslaw; Milkshake fraises

☉ SAM. 15 NOV. 14:30

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre avec couvercle

*Les cours enfants : 22 € / 2 heures*

**L'ITALIE**

Lasagnes crémeuses à la bolognaise ; Tiramisu aux fruits rouges

☉ SAM. 29 NOV. 10:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 Plat à gratin moyen

*Les cours express : 18 € / 1 heure*

**LES ST JACQUES**

St-Jacques poêlées, purée aux panais et beurre d'agrumes ; café gourmand offert

☉ MAR. 25 NOV. 12:30