

	9h30-11h30	14-16h	Soirée*
lundi 04 avril	Tartare de sardines aux deux crèmes Croustillant de cabillaud et son sabayon Petite crème au citron	Tarte verte aux aubergines grillées Roulade de poulet aux pistaches Crumble poires aux épices	
mardi 05 avril	Tarte verte aux aubergines grillées Roulade de poulet aux pistaches Crumble poires aux épices	Tartare de sardines aux deux crèmes Croustillant de cabillaud et son sabayon Petite crème au citron	Tarte verte aux aubergines grillées Roulade de poulet aux pistaches Crumble poires aux épices
mercredi 06 avril	Soupe glacée aux amandes Lotte à l'américaine Orange au miel et sa crème vanillée	Truffes de Pâques	Soupe glacée aux amandes Lotte à l'américaine Orange au miel et sa crème vanillée
jeudi 07 avril	Terrine aux deux saumons Soufflé à la vanille aux pépites de chocolat	Soupe glacée aux amandes Lotte à l'américaine Orange au miel et sa crème vanillée	Terrine aux deux saumons Soufflé à la vanille aux pépites de chocolat
vendredi 08 avril		Terrine aux deux saumons Soufflé à la vanille aux pépites de chocolat	
samedi 09 avril	Terrine aux deux saumons Soufflé à la vanille aux pépites de chocolat		
lundi 11 avril	Terrine aux deux saumons Soufflé à la vanille aux pépites de chocolat	Soupe glacée aux amandes Lotte à l'américaine Orange au miel et sa crème vanillée	
mardi 12 avril	Soupe glacée aux amandes Lotte à l'américaine Orange au miel et sa crème vanillée	Terrine aux deux saumons Soufflé à la vanille aux pépites de chocolat	Soupe glacée aux amandes Lotte à l'américaine Orange au miel et sa crème vanillée
mercredi 13 avril	Tarte verte aux aubergines grillées Roulade de poulet aux pistaches Crumble poires aux épices	Truffes de Pâques	Tarte verte aux aubergines grillées Roulade de poulet aux pistaches Crumble poires aux épices
jeudi 14 avril	Tartare de sardines aux deux crèmes Croustillant de cabillaud et son sabayon Petite crème au citron		Tartare de sardines aux deux crèmes Croustillant de cabillaud et son sabayon Petite crème au citron
vendredi 15 avril		Tartare de sardines aux deux crèmes Croustillant de cabillaud et son sabayon Petite crème au citron	
samedi 16 avril	Tartare de sardines aux deux crèmes Croustillant de cabillaud et son sabayon Petite crème au citron		
lundi 18 avril	Duo de gambas à la purée de pois chiche Feuilleté d'escargots Quenelles sucrées, douceur lactée au safran	Tartine de calamar au chorizo Filet de lieu à la crème de bacon et à l'emmental Nems à la mangue	
mardi 19 avril	Tartine de calamar au chorizo Filet de lieu à la crème de bacon et à l'emmental Nems à la mangue	Duo de gambas à la purée de pois chiche Feuilleté d'escargots Quenelles sucrées, douceur lactée au safran	Tartine de calamar au chorizo Filet de lieu à la crème de bacon et à l'emmental Nems à la mangue
mercredi 20 avril	Croustillant de crevettes aux graines de coriandre Porc au caramel Tartelette rhum raisin au fromage blanc	Palmeraie sucrée et salée	Croustillant de crevettes aux graines de coriandre Porc au caramel Tartelette rhum raisin au fromage blanc
jeudi 21 avril	Epaule d'agneau farcie aux figues Tarte rose au pamplemousse	De 15h à 17 h Tapas du bout du monde par Lionel Gélinau, chef de la Villa Toussaint	Epaule d'agneau farcie aux figues Tarte rose au pamplemousse
vendredi 22 avril		Epaule d'agneau farcie aux figues Tarte rose au pamplemousse	
samedi 23 avril	Epaule d'agneau farcie aux figues Tarte rose au pamplemousse		
lundi 25 avril	Epaule d'agneau farcie aux figues Tarte rose au pamplemousse	Croustillant de crevettes aux graines de coriandre Porc au caramel Tartelette rhum raisin au fromage blanc	
mardi 26 avril	Croustillant de crevettes aux graines de coriandre Porc au caramel Tartelette rhum raisin au fromage blanc	Epaule d'agneau farcie aux figues Tarte rose au pamplemousse	Croustillant de crevettes aux graines de coriandre Porc au caramel Tartelette rhum raisin au fromage blanc
mercredi 27 avril	Tartine de calamar au chorizo Filet de lieu à la crème de bacon et à l'emmental Nems à la mangue	Palmeraie sucrée et salée	Tartine de calamar au chorizo Filet de lieu à la crème de bacon et à l'emmental Nems à la mangue
jeudi 28 avril	Duo de gambas à la purée de pois chiche Feuilleté d'escargots Quenelles sucrées, douceur lactée au safran	Tartine de calamar au chorizo Filet de lieu à la crème de bacon et à l'emmental Nems à la mangue	De 19h à 23h (50 euros) Œnologie et cuisine Par les œnologues M. Monnier et M. Tijou Les vins blancs secs et les produits de la mer
vendredi 29 avril		Duo de gambas à la purée de pois chiche Feuilleté d'escargots Quenelles sucrées, douceur lactée au safran	
samedi 30 avril	Duo de gambas à la purée de pois chiche Feuilleté d'escargots Quenelles sucrées, douceur lactée au safran		

A chacun son niveau et ses envies :

Les indispensables
Spécial

Le perfectionnement

Pour les enfants

* Les cours ont lieu les mardis et jeudis de 18h à 20h et les mercredis de 19h à 21h