

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lu. 03 oct.		Tarte moelleuse aux champignons Ballottine de saumon au chou Blanc-manger au lait d'amandes	
ma. 04 oct.	Menu orange Halloween: Velouté de potimarron aux chips de parmesan et chorizo Haddock au coulis de Hollande Moelleux marbré au chocolat orange	Menu orange Halloween: Velouté de potimarron aux chips de parmesan et chorizo Haddock au coulis de Hollande Moelleux marbré au chocolat orange	
me. 05 oct.	Tarte moelleuse aux champignons Ballottine de saumon au chou Blanc-manger au lait d'amandes		Figues farcies au chèvre Boule de neige coco
je. 06 oct.			Menu orange Halloween: Velouté de potimarron aux chips de parmesan et chorizo Haddock au coulis de Hollande Moelleux marbré au chocolat orange
ve. 07 oct.		Cappuccino de topinambours aux magrets fumés Pie de poulet aux champignons Gâteau léger aux noix et son coulis café	
sa. 08 oct.	Tarte moelleuse aux champignons Ballottine de saumon au chou Blanc-manger au lait d'amandes		
lu. 10 oct.		Menu orange Halloween: Velouté de potimarron aux chips de parmesan et chorizo Haddock au coulis de Hollande Moelleux marbré au chocolat orange	
ma. 11 oct.	Figues farcies au chèvre Boule de neige coco	Figues farcies au chèvre Boule de neige coco	Cappuccino de topinambours aux magrets fumés Pie de poulet aux champignons Gâteau léger aux noix et son coulis café
me. 12 oct.	Cappuccino de topinambours aux magrets fumés Pie de poulet aux champignons Gâteau léger aux noix et son coulis café	De 14h à 15h30 : Les macarons Intergénérationnel entre 1 adulte de +60 ans et : 1 enfant de - 18 ans : 13€/binôme ou 1 adulte de -60ans : 17€/binôme Inscription auprès du CCAS d'Angers 0241054949	Les truffes au chocolat, au miel, au gingembre. Par Laurent Petit (Chocolatier rue Saint-Aubin)
je. 13 oct.	De 6h30 à 8h00 : Gratuit Visite du Marché d'Intérêt National d'Angers	Cappuccino de topinambours aux magrets fumés Pie de poulet aux champignons Gâteau léger aux noix et son coulis café	Menu orange Halloween: Velouté de potimarron aux chips de parmesan et chorizo Haddock au coulis de Hollande Moelleux marbré au chocolat orange
ve. 14 oct.		Tarte moelleuse aux champignons Ballottine de saumon au chou Blanc-manger au lait d'amandes	De 19h à 20h30 : Œnologie : 7 € Découverte des vins d'Anjou par Mathieu Tijou
sa. 15 oct.	De 10h à 12h : Gratuit Portes ouvertes autour de la préparation de bouchées apéritives		
lu. 17 oct.		Chaussons d'automne Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel	
ma. 18 oct.	Œuf à la tripe (terroir angevin) Mijoté de porc aux coings, noix et safran Timbale de pruneaux aux pommes et au miel	Œuf à la tripe (terroir angevin) Mijoté de porc aux coings, noix et safran Timbale de pruneaux aux pommes et au miel	Menu diététique Avec la diététicienne Véronique Garreau
me. 19 oct.	Chaussons d'automne Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel		La sculpture des fruits et légumes Par Cédric Jean-Charles
je. 20 oct.		Mousse de haddock au curry Magret de canard, sauce café Crème à la noisette craquante	
ve. 21 oct.		Velouté corail à l'indienne Cabillaud à la nage de réglisse Tarte aux noix	
sa. 22 oct.	Velouté corail à l'indienne Cabillaud à la nage de réglisse Tarte aux noix		
lu. 24 oct.		Œuf à la tripe (terroir angevin) Mijoté de porc aux coings, noix et safran Timbale de pruneaux aux pommes et au miel	
ma. 25 oct.	Mousse de haddock au curry Magret de canard, sauce café Crème à la noisette craquante	Mousse de haddock au curry Magret de canard, sauce café Crème à la noisette craquante	Mousse de haddock au curry Magret de canard, sauce café Crème à la noisette craquante
me. 26 oct.	Velouté corail à l'indienne Cabillaud à la nage de réglisse Tarte aux noix	De 14h à 15h30 Pour les enfants : Chaussons aux fruits	Assortiments de plats traditionnels indiens Par Franck Garanger (supplément 4€)
je. 27 oct.		Velouté corail à l'indienne Cabillaud à la nage de réglisse Tarte aux noix	Chaussons d'automne Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel
ve. 28 oct.		Chaussons d'automne Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel	
sa. 29 oct.	Œuf à la tripe (terroir angevin) Mijoté de porc aux coings, noix et safran Timbale de pruneaux aux pommes et au miel		
Réservez dès maintenant : Jeudi 3 novembre de 19h à 21h : Le foie gras (supplément 20€) Par Franck Garanger (préparation d'un foie gras de canard de 500g environ)			
A chacun son envie et son niveau		Le perfectionnement	Les indispensables