

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lu. 28 Nov.		Velouté de chou-fleur au corail Tiramisu aux marrons glacés	
ma. 29 Nov.	Velouté de chou-fleur au corail Tiramisu aux marrons glacés		Velouté de chou-fleur au corail Tiramisu aux marrons glacés
me. 30 Nov.	Crème de marron fumée, île flottante au foie gras Déclinaison de desserts à la pistache		Crème de marron fumée, île flottante au foie gras Déclinaison de desserts à la pistache
je. 1er Dec.	De 12h15 à 13h45 : Déjeuner cours : 20 euros Porc au caramel – Poire au vin		De 19h à 21h : Menu de fête par Pascal Favre-d'Anne Variation autour de la St-Jacques
ve. 02 Dec.		Crème de marron fumée, île flottante au foie gras Déclinaison de desserts à la pistache	
sa. 03 Dec.	RESERVE		
lu. 05 Dec.		Tarte fine aux deux boudins Poêlée épicée aux amandes et marrons Pommes au four sur lit d'orange, petit sablé	
ma. 06 Dec.	Gambas rôties aux zestes en vinaigrette d'endives Médaille de poisson tricolore Spéculos glacé	Grelots aux smyrnes Moules aux agrumes Nuage de caramel au beurre salé	RESERVE
me. 07 Dec.			RESERVE
je. 08 Dec.			De 19h à 21h : Menu de fête par Pascal Favre-d'Anne Filet de Veau, velouté au shiitaké, topinambours laqués au soja
ve. 09 Dec.		Gambas rôties aux zestes en vinaigrette d'endives Médaille de poisson tricolore Spéculos glacé	
sa. 10 Dec.	Gambas rôties aux zestes en vinaigrette d'endives Médaille de poisson tricolore Spéculos glacé		
lu. 12 Dec.			RESERVE
ma. 13 Dec.		Tarte fine aux deux boudins Poêlée épicée aux amandes et marrons Pommes au four sur lit d'orange, petit sablé	
me. 14 Dec.			De 19h à 21h : Le foie gras par Franck Garanger (supplément 20 euros) Terrine (300g) + Escalope poêlée, sauce Apicius
je. 15 Dec.		Grelots aux smyrnes Moules aux agrumes Nuage de caramel au beurre salé	De 19h à 21h : Menu de fête par Pascal Favre-d'Anne Délices aux fruits exotiques
ve. 16 Dec.		Tartare aux deux saumons en barquette craquante Tartelette pralinoise	De 19h à 21h : Tarte aux profiteroles Par Thierry Guillou, chef pâtissier
lu. 19 Dec.		Tarte fine aux deux boudins Poêlée épicée aux amandes et marrons Pommes au four sur lit d'orange, petit sablé	RESERVE
ma. 20 Dec.		Grelots aux smyrnes Moules aux agrumes Nuage de caramel au beurre salé	RESERVE
me. 21 Dec.			De 19h à 21h : Le foie gras par Franck Garanger (supplément 20 euros) Terrine (300g) + Escalope poêlée, sauce Apicius
je. 22 Dec.		Tartare aux deux saumons en barquette craquante Tartelette pralinoise	RESERVE
ma. 27 Dec.	Tarte fine aux deux boudins Poêlée aux amandes, marrons et épices Pommes au four sur lit d'orange, petit sablé	Grelots aux smyrnes Moules aux agrumes Nuage de caramel au beurre salé	
me. 28 Dec.	Tartare aux deux saumons en barquette craquante Tartelette pralinoise		
A chacun son envie et son niveau		Le perfectionnement	Les indispensables