

	9h30-11h30	14h00-16h00	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
mercredi 02 mai			Crabe en bâtonnets croustillants, sauce coco-citron Côtelette d'agneau farcie Tuiles de nougatine, crème fouettée à l'anis
jeudi 03 mai	Cours-déjeuner : LES ASPERGES ET LES FRAISES En partenariat avec la section régionale fraises et asperges du Val de Loire et en présence de producteurs locaux Mousse épiciée aux asperges Feuilleté de poissons aux deux asperges, crème à l'asperge Sablé aux fraises, crème de pistaches		Cours-Diner : De 19h à 21h LES ASPERGES ET LES FRAISES En partenariat avec la section régionale fraises et asperges du Val de Loire et en présence de producteurs locaux Mousse épiciée aux asperges Feuilleté de poissons aux deux asperges, crème à l'asperge Sablé aux fraises, crème de pistaches
vendredi 04 mai		Fondant à la graine de moutarde et mozzarella Filet de poisson caramélisé, chips d'échalotes Tartelette aux pignons	
samedi 05 mai	Cheesecake à la ciboulette Fleur de poivron farcie à la mousse de bœuf Blanc manger à l'orgeat		
lundi 07 mai		Crabe en bâtonnets croustillants, sauce coco-citron Côtelette d'agneau farcie Tuiles de nougatine, crème fouettée à l'anis	
mercredi 09 mai		RESERVE	PIQUE-NIQUE GASTRONOMIQUE Ratatouille à la menthe Poulet moelleux au paprika Salade de fruits, crème à l'amandes Ciabatta (pain à l'huile d'olive)
jeudi 10 mai	Fondant à la graine de moutarde et mozzarella Filet de poisson caramélisé, chips d'échalotes Tartelette aux pignons		RESERVE
samedi 12 mai		RESERVE	
lundi 14 mai			De 19h à 21h LES MACARONS Au chocolat, à la framboise...
mardi 15 mai	PIQUE-NIQUE GASTRONOMIQUE Ratatouille à la menthe Poulet moelleux au paprika Salade de fruits, crème à l'amandes Ciabatta (pain à l'huile d'olive)		De 17h30 à 19h30 Cornets de poivrons confits au cumin Saumon cuit au sel et aux graines de fenouil, émulsion au basilic Gâteau fromager charentais
mercredi 16 mai			Légumes marinés en habit de polenta Thon mi-cuit aux grelots glacés au muscat Tulipe au chocolat
vendredi 18 mai		PIQUE-NIQUE GASTRONOMIQUE Ratatouille à la menthe Poulet moelleux au paprika Salade de fruits, crème à l'amandes Ciabatta (pain à l'huile d'olive)	
lundi 21 mai		Cheesecake à la ciboulette Fleur de poivron farcie à la mousse de bœuf Blanc manger à l'orgeat	
mardi 22 mai	Légumes marinés en habit de polenta Thon mi-cuit aux grelots glacés au muscat Tulipe au chocolat		Fondant à la graine de moutarde et mozzarella Filet de poisson caramélisé, chips d'échalotes Tartelette aux pignons
mercredi 23 mai		RESERVE	<b>ENOLOGIE : de 19h à 22h - supplément 20 euros</b> Les cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon - histoire, vinification et caractéristiques sensorielle Initiation à la dégustation et comparaison de vins rouges, rosés de la vallée de La Loire, du Bordelais, et du reste du Monde. Dégustation de mets en accord.
jeudi 24 mai	RESERVE		RESERVE
samedi 26 mai	RESERVE		
mardi 29 mai		Légumes marinés en habit de polenta Thon mi-cuit aux grelots glacés au muscat Tulipe au chocolat	<b>A partir de 19h - Cours-Diner - Supplément 10 euros</b> <b>DUEL DE TOQUES</b> 2 chefs "s'affrontent" pour réaliser avec vous un menu complet à partir des ingrédients imposés suivants Filet mignon de porc - Aubergines - Poivrons - Fraises - Rhubarbe
mercredi 30 mai	LES MACARONS Au chocolat, à la framboise...		Cheesecake à la ciboulette Fleur de poivron farcie à la mousse de bœuf Blanc manger à l'orgeat
jeudi 31 mai		LES MACARONS Au chocolat, à la framboise...	RESERVE
samedi 02 juin	Crabe en bâtonnets croustillants, sauce coco-citron Côtelette d'agneau farcie Tuiles de nougatine, crème fouettée à l'anis		
	Les cours du mois	Les cours thématiques	Les cours spéciaux

Pour remporter vos préparations, merci de vous munir des plats suivants :

Cornets/Saumon/Fromager : 3 boîtes hermétiques + 1 plat à tartelette  
fondant/poisson/pignons : 2 ramequins - 2 boîtes hermétiques - 1 assiette  
Légumes/thon/tulipe : 3 boîtes hermétiques  
Crabe/Cotelette/Tuiles : 4 boîtes hermétiques  
Cheesecake/Poivron/BlancManger : 4 ramequins + 1 boîte hermétique

Asperges/Fraises : 3 boîtes hermétiques + 1 assiette  
Pique-Nique : 5 boîtes hermétiques  
Macarons : 2 boîtes hermétiques assez grandes et plates

RECEVEZ DIRECTEMENT LE PROGRAMME PAR COURRIER ELECTRONIQUE  
DES SA PARUTION EN NOUS COMMUNIQUEANT VOTRE ADRESSE MAIL

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR ORGANISER UNE SEANCE PRIVEE (A PARTIR DE 8 PERSONNES) :  
ENTRE AMIS, COLLEGUES POUR UN COURS, COURS DINER...