



Adultes

L'ACCORD METS ET VINS DE L'APERITIF

Dégustation de 4 vins en accords avec du poisson fumé, de la cochonaille, du fromage... (Pas de cuisine)

☉ SA 12 DÉC 11:00 À 12:30

LA BUCHE DE NOËL

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine

☉ JE 10 DÉC 09:30 À 11:30 | VEND 18 DÉC 14H À 16H | SA 19 DÉC 09:30 À 11:30 | ME 23 DÉC 19H À 21H

MISE EN BOUCHE DE FÊTE

Nems de langoustines, sauce aigre-douce; Éclairs au wasabi et mousse de poisson fumé; « Macaron » champignons et foie gras

☉ LU 30 NOVEMBRE 14H À 16H | SA 05 DÉC 14:30 À 16:30 | DI 06 DÉC 14:30 À 16:30 | MA 08 DÉC 10:30 À 12:30 | LU 28 DÉC 19H À 21H

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Rolls de gambas; Dos de cabillaud en écaillage de St-Jacques, sauce à l'Anjou rouge; Baba au rhum, façon Mont-Blanc

☉ MA 01 DÉC 14H À 16H | SA 05 DÉC 17:00 À 19:00 | LU 07 DÉC 19H À 21H | VEND 11 DÉC 09:30 À 11:30 | DI 13 DÉC 14:30 À 16:30 | SA 19 DÉC 14:30 À 16:30

LES ÎLES

Bavarois mangue, avocat et gambas; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Mousses coco et passion

☉ ME 02 DÉC 09:30 À 11:30 | SA 26 DÉC 14:30 À 16:30

MENU TROIS ÉTOILES

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Crème brûlée munster et cumin

☉ JE 03 DÉC 09:30 À 11:30 | VEND 04 DÉC 17:00 À 19:00 | SA 05 DÉC 09:30 À 11:30 | VEND 11 DÉC 19H À 21H | MA 15 DÉC 14H À 16H | DI 20 DÉC 14:30 À 16:30 | ME 23 DÉC 09:30 À 11:30 | SA 26 DÉC 17:00 À 19:00 | MA 29 DÉC 19H À 21H

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Tartare de St-Jacques, huile aux champignons et éclats de noisettes; St-Jacques poêlées, crème de corail au wasabi; Tarte fine aux St-Jacques, mousseline et œufs de poisson

☉ VEND 4 DÉC 09:30 À 11:30 | SA 5 DÉC 12H À 14H | LU 7 14H À 16H

LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes...

☉ VEND 04 DÉC 14H À 16H | LU 14 DÉC 19H À 21H | JE 17 DÉC 09:30 À 11:30 | SA 19 DÉC 12H À 14H

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

☉ SA 12 DÉC 17:00 À 19:00 | SA 02 JANVIER 14H À 16H

LE MENU DE DECEMBRE

Bouchées à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes / ☉ SA 12 DÉC 12H À 14H | MA 15 DÉC 09:30 À 11:30

LES CHOCOLATS DE NOËL

Moulage et décor en chocolat (Pâte d'amandes à l'orange confite - Praliné feuilletine...)

☉ MA 08 DÉC 14H À 16H | VEND 18 DÉC 09:30 À 11:30 | SA 19 DÉC 17:00 À 19:00 | LU 21 DÉC 19H À 21H

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

☉ SA 12 DÉC 09:30 À 11:30 | MA 22 DÉC 19H À 21H | SA 26 DÉC 12H À 14H | ME 30 DÉC 09:30 À 11:30 | DI 03 JANVIER 10H À 12:00

LE VIN DANS LA CUISINE

Poire pochée au Layon, crème brûlée au Roquefort; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes

☉ SA 12 DÉC 14:30 À 16:30 | DI 03 JANVIER 14:30 À 16:30

LE FEUILLETAGE: APERITIF ET GALETTE DES ROIS

Galette à la frangipane (feuilletage maison); Feuilletés apéritifs (saumon et pavot / chèvre et poivre concassé)

☉ MA 29 09:30 À 11:30 | ME 30 19H À 21H | SA 02 JAN 9:30 À 11:30

Parent/Enfant

MENU D'HIVER (1 inscription par binôme)

Crousti-moelleux aux dés de jambon; Saumon en gaufrette de pomme de terre, crème au citron; Fondant miel, orange épicées

☉ DI 6 DÉC 10H À 12H | ME 9 DÉC 14H À 16H | SA 26 9:30 À 11:30

MENU DES VACANCES (1 inscription par binôme)

Œuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Cordon bleu maison; Tarte aux pommes comme une rose

☉ DI 13 DÉC 10:00 À 12:00 | SA 02 JANVIER 17:00 À 19:00

Séances en anglais

Hush Puppies, sauce miel et épices

☉ MA 01 DÉC 09:30 À 10:30 | DI 06 DÉC 12:00 À 13:00

Rochers choco et cacahuètes/

☉ MA 08 DÉC 09:30 À 10:30 | DI 13 DÉC 12:00 À 13:00

Jambalaya / ☉ DI 20 DÉC 12:00 À 13:00 | MA 22 DÉC 09:30 À 10:30

Ados (13-17ans)

ADOS : TOUS HORIZONS

Crème de panais coco citronnelle; Filet de dinde farci tutti colori; Cheesecake au caramel et noix de Pécan

☉ DI 20 DÉC 10:00 À 12:00

Enfants (6-12ans)

ENFANTS : FAN DE CHOCOLAT

Bûche tout choco (brownies, chocolat lait et noisettes); Kinder country maison / ☉ LU 21 DÉC 14H À 16H | ME 30 DÉC 14H À 16H

ENFANTS : MON MENU DE NOËL

Tartinade au saumon; Emincé de dinde à l'asiatique; La mousse au chocolat pétillante / ☉ MA 22 DÉC 16:00 À 18:00 | LU 28 DÉC 14H À 16H

ENFANTS : GOÛTER D'HIVER

Biscuits de Noël au gingembre; Mug cake à la banane; Le chocolat chaud très gourmand

☉ ME 23 DÉC 14H À 16H | MA 29 DÉC 14H À 16H

