



Chocolat

DÉGUSTATION VINS ET CHOCOLATS (supplément 5 €)

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage...; Mendiants, truffes aux quatre-épices et piment d'Espelette, Ganache à l'infusion de cassis; Dégustez les vins en accord avec vos chocolats

🕒 SA 08 DEC DE 14H A 16H

LES CHOCOLATS DE NOËL

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage... 🕒 ME 19 DEC 09:30 A 11:30

Adultes

SOIR DE FÊTE (supplément 5 €)

Mise en bouche foie gras, figues et épices; St-Jacques snackées poivre, agrumes et panais; Blinis gratinés au chèvre et fruits secs

🕒 LU 03 DEC 19H A 21H | MA 11 DEC 14H A 16H | SA 15 DEC 09:30 A 11:30 | SA 29 DEC 09:30 A 11:30

LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 20 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel.

🕒 MA 18 DEC 19H A 21H | SA 22 DEC 14H A 16H

Prévoir pour ce cours : 1 terrine de 600g

LA BÛCHE DE NOËL : pommes, caramel et spéculoos

La bûche de Noël : pommes, caramel et spéculoos

🕒 VE 21 DEC 19H A 21H | SA 22 DEC 17H A 19H

DOUCEUR

Ravioles chèvre et miel, crème de panais; Gambas poêlées, patates douces, poireau fondant et beurre blanc; Terrine chocolat orange et crème anglaise

🕒 ME 28 NOVEMBRE 19H A 21H | DI 23 DEC 10H A 12H | VE 28 DEC 09:30 A 11:30 | SA 29 DEC 17H A 19H | VE 04 JAN 19H A 21H

RÉVEILLON

Mise en bouche pomme de terre façon rösti, saumon et citron; Oeuf mollet doré, topinambours, chips de lard; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard / 🕒 JE 29 NOVEMBRE 19H A 21H | DI 02 DEC 10H A 12H

LE JAPON

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

🕒 SA 01 DEC 09:30 A 11:30 | SA 05 JAN 17H A 19H

J'AIME PAS LES LÉGUMES, MAIS COMME CA, C'EST SI BON !

Blinis de lentilles vertes, mousse aux épices; Timbale dorée de macaroni aux champignons, crème parfumée; Mont-Blanc, version sésame noir

🕒 SA 01 DEC 17H A 19H

FESTIN

Gratin de langoustines au whisky; Canard au citron et légumes d'hiver; Verrine myrtille et châtaigne

🕒 DI 2 DEC 19H-21H | SA 8 16:30 A 18:30 | MA 11 9H-11H | ME 02 JAN 19H A 21H | SA 05 JAN 09:30 A 11:30

L'HIVER

Filet mignon farci au pain d'épices, purée de patates douce; Croque-monsieur fourme d'Ambert, poires et noix; Fraîcheur de saumon fumé mariné à la vodka

🕒 LU 03 DEC 14H A 16H | SA 15 DEC 17H A 19H | DI 16 DEC 14H A 16H | JE 03 JAN 19H A 21H

PLEIN LES YEUX

Crudités d'hiver, poisson fumé et vinaigrette fruitée; Chou farci au confit de canard et aux noix, sauce bigarade; Verrine agrumes et nougatine

🕒 DI 09 DEC 14H A 16H | LU 10 DEC 14:30 A 16:30 | VE 04 JAN 09:30 A 11:30

LES MACARONS D'HIVER

Les macarons aux agrumes; Les macarons chocolat croustillant et épices / 🕒 DI 16 10H-12H | ME 26 19H- 21H

GRAPHIQUE

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Mignon de veau Rossini, cromesquis et courge; Moelleux à au citron en habit de soirée à la vanille

🕒 LU 17 14H-16H | SA 22 09:30 A 11:30 | JE 27 DEC 19H-21H

Jeunes

ENFANTS (6-12 ans) : TOUT CHOCOLAT

Biscuit tourbillon; Sucette croustillante au chocolat; Cookies moelleux / 🕒 ME 26 DEC 14H A 16H | JE 03 JAN 14H A 16H

ENFANTS (6-12 ans) : MENU DE NOËL

Rillettes au saumon; La purée mousseline maison et poulet rôti aux épices; Sablés diamants caramélisés et crème anglaise / 🕒 VE 28 DEC 14H A 16H | VE 04 JAN 14H A 16H

ADOS (13-17 ans) : STYLE

Pain multicolore damier au saumon; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Sablés, cœur en verre acidulé

🕒 SA 29 DEC 14H A 16H

ADULTE/ENFANT : GOÛTER DES VACANCES

Bonhomme aux épices; Étoiles feuilletées à la confiture; Gâteau de semoule à la noisette

🕒 DI 09 DEC 10H A 12H | JE 03 JAN 10H A 12H

ADULTE/ENFANT : SUCRÉ-SALÉ SALÉ-SUCRÉ

Religieuse salée au thon; Parmentier aux pommes

🕒 DI 02 DEC 14H A 16H

ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

A la vanille, au chocolat / 🕒 SA 05 JAN 14H A 16H

ADULTE/ENFANT : CHOC-ADDICT

Napolitain; Bûche choco et épices

🕒 SA 15 14H-16H | JE 27 DEC 14H-16H | ME 02 JAN 14H- 16H

