



### Vins

#### **COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS DE FÊTES : Champagne, Bordeaux, Bourgogne...**

Déclinaison de St-Jacques et poivre de Timut; Médaillon de veau au foie gras, pommes de terre au parfum de truffe; Poire pochée, caramel et noisettes du Piémont

🕒 VE 06 DEC 19:00 A 23:00

### Séances adultes

#### **COULEURS**

Mousse de gambas, beurre de coriandre; Volaille fondante, bûche de chou vert, châtaignes, jus au curcuma; Moelleux au citron, sirop de thé

🕒 LU 02 DEC 14H-16H | VE 27 DEC 19H-21H | SA 28 DEC 14H-16H

#### **GRAND SOIR**

Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux de foie gras; Canard sauce aux figues, royale de champignons; Sablé, crémeux citron et huile d'olive

🕒 MA 03 DEC 14H-16H | DI 08 DEC 14H-16H | SA 14 DEC 17H-19H | MA 17 DEC 19H-21H

#### **DÉLICIEUSES RÉGIONS**

Blinis bretons, St-Jacques et Guémené; Poulet, butternut, jus aux noix du Périgord; Tartare poire, crémeux de l'Ardèche

🕒 MA 03 DEC 19H-21H | JE 05 DEC 14H-16H | SA 14 DEC 14H-16H

#### **GOURMET**

Jolie tatin pommes et magret; Poisson en croustillant de curry, légumes racines; Chocolat, gelée de vin rouge

🕒 ME 04 DEC 19H-21H | LU 16 DEC 14H-16H | SA 28 DEC 09:30 A 11:30

#### **INFLUENCES**

Pommes de terre de fête comme un maki; Palet à la farce fine de veau, coulis Cognac et noisettes, patates douces glacées; Crème chocolat caramel (et piment !)

🕒 JE 05 DEC 09:30 A 11:30 | DI 08 DEC 10:00 A 12:00 | JE 26 DEC 19H-21H | SA 04 JANVIER 17H-19H

#### **LE MEXIQUE**

Crème au dulce de leche; Quesadillas au fromage de chèvre, salsa aux gambas; Ceviche de poisson

🕒 SA 07 DEC 09:30 A 11:30 | JE 02 JANVIER 19H-21H

#### **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

🕒 SA 07 DEC 14H-16H

#### **LES CHOCOLATS DE NOËL**

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage... 🕒 MA 17 DEC 09:30 A 11:30

#### **VIVE LE VENT**

Mousseline de poisson aux langoustines, bisque; Magret de canard à la mandarine, mousseline de panais aux noix; Moelleux à la crème de marrons

🕒 MA 10 DEC 09:30 A 11:30 | ME 11 DEC 19H-21H00 | DI 15 DEC 10:00 A 12:00 | SA 28 DEC 17H-19H

#### **TROIS ÉTOILES**

Gâteau de foies blonds, caramel de porto; Poisson, royale de moule au safran, pommes boulangères; « Mille-feuille » vanille passion

🕒 MA 10 DEC 14H-16H | SA 21 DEC 17H-19H | DI 29 DEC 14H-16H | LU 30 DEC 19H-21H

#### **PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS**

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

🕒 SA 14 DEC 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### **LA BÛCHE DE NOËL : ananas, coco, passion**

🕒 SA 21 DEC 09:30 A 11:30 | LU 23 DEC

#### **PANIER DE SAISON**

Charlotte endive, haddock et balsamique; Filet mignon farci aux champignons, châtaignes poêlées; Tiramisu d'automne à la poire

🕒 SA 07 DEC 17H-19H | LU 09 DEC 14H-16H | MA 10 DEC 19H-21H | SA 04 JANVIER 09:30 A 11:30

### Jeunesse

#### **ADULTE/ENFANT : GOÛTER D'HIVER**

Tuiles de Noël; Brioche perdue à la poire, façon croque; Sapin de Noël, fondant chocolat

🕒 JE 26 DEC 14H-16H | SA 04 JANVIER 14H-16H

#### **ADULTE/ENFANT : LES FÊTES AUTOUR DU MONDE**

Blinis russes et saumon Gravlax; Stuffing, hasselback potatoes (suède); Mince pies aux fruits d'hiver

🕒 DI 29 DEC 10:00 A 12:00 | JE 02 JANVIER 14H-16H

#### **ADULTE/ENFANT : 100% CHOCO**

Crumble aux poires et chocolat; Langues de chat au chocolat; Barres praliné, noisettes et cacao

🕒 DI 15 DEC 14H-16H | SA 21 DEC 14H-16H | VE 03 JANVIER 19H-21H

#### **ENFANTS (6-12 ans) : LE GOÛTER DE NOËL**

Moelleux bonhomme de neige; Beigli : spécialité hongroise au pavot et aux noix; Le chocolat chaud très gourmand

🕒 LU 23 DEC 14H-16H | VE 03 JANVIER 14H-16H

#### **ENFANTS (6-12 ans) : TOUT CHOCOLAT**

Ma surprenante bûche au chocolat; Mug cake banane cacao guimauve

🕒 VE 27 DEC 10:00 A 12:00 | LU 30 DEC 14H-16H

#### **ADOS (13-17 ans) : MON BON GÂTEAU : NUMBER CAKE**

Mon number Cake 2020

🕒 VE 27 DEC 14H-16H | VE 03 JANVIER 10:00 A 12:00



