



Binôme adulte-enfant

PARENT-ENFANT : LES CUPCAKES (une inscription par binôme)

Les cupcakes de toutes les couleurs
🕒 SA 27 JAN 17H-19H

Cocktails

COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES (cours de cuisine et dégustation sur place)

2 cocktails surprises !; Samossas au boeuf; Crevettes nage coco-orange; Briochette gorgonzola et noisettes
🕒 SA 03 FÉVRIER 17H-19H

Adultes

MENU D'HIVER

La véritable soupe à l'oignon gratinée; Chou farci aux saumons; Tarte aux marrons
🕒 SA 13 JAN 09:30 À 11:30 | JE 18 JAN 09:30 À 11:30 | MA 30 JAN 14H-16H | ME 31 JAN 19H-21H

TRADIBON

Gougères Comté et noisettes; Lasagnes champignons et canard; Baba au rhum
🕒 SA 13 JAN 14H-16H | JE 18 JAN 14H-16H | LU 22 JAN 19H-21H | ME 24 JAN 09:30 À 11:30

LE SUD-OUEST (supplément 5 €)

Gâteau basque; Cassoulet
🕒 SA 13 JAN 17H-19H | MA 16 JAN 19H-21H | MA 30 JAN 09:30 À 11:30

AGRUMES

Cheesecake aux carottes, colombo et St-Jacques; Poulet en croûte de citron, légumes d'hiver rôtis; Verrine à la clémentine
🕒 LU 15 JAN 14H-16H | SA 20 JAN 17H-19H | MA 23 JAN 19H-21H | JE 25 JAN 09:30 À 11:30

LA PÂTE FEUILLETÉE

Galette à la frangipane (feuilletage maison); Paille à la framboise
🕒 LU 15 JAN 19H-21H | VE 19 JAN 14H-16H | MA 23 JAN 09:30 À 11:30

MON JOLI MENU

Ceviche de poisson, patates douces et grenade; Crumble de butternut, parmesan, poitrine et fondue d'oignon; Faux ananas, vrai dessert (génoise, mousse pinacolada, meringue)
🕒 MA 16 JAN 09:30 À 11:30 | SA 27 JAN 14H-16H | MA 30 JAN 19H-21H | JE 01 FÉVRIER 14H-16H

PANIER DE SAISON

Potimarron à la bisque de langoustines, langoustines flambées; Magret de canard rôti et Pomme Anna au magret fumé; Tarte fine briochée aux poires et noisettes, glace

🕒 MA 16 JAN 14H-16H | ME 17 JAN 09:30 À 11:30 | SA 27 JAN 09:30 À 11:30 | VE 02 FÉVRIER 19H-21H

EXPÉRIENCE

Sablé au tandoori, rillettes de poulet à l'indienne; Cuisse de volaille rôtie, légumes de saison confits, sauce au foie gras; Sorbet cacao

🕒 JE 18 JAN 19H-21H | SA 20 JAN 14H-16H | VE 26 JAN 14H-16H | JE 01 FÉVRIER 09:30 À 11:30

LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 €)

Tartare de St-Jacques au yaourt, citron et pistaches; Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit; St-Jacques croustillantes, émulsion pain grillée, purée de panais

🕒 VE 19 JAN 09:30 À 11:30

PÂTISSERIES JOLIES

Le Saint-Honoré individuel passion et vanille; Tarte au citron meringuée marguerite

🕒 SA 20 JAN 09:30 À 11:30 | ME 24 JAN 19H-21H | JE 25 JAN 14H-16H | VE 02 FÉVRIER 09:30 À 11:30

NOUVEL AN EN ASIE

Salade thaïe mangue et crevettes; Cochon fondant parfumé, légumes sautés; Riz gluant au lait de coco

🕒 LU 22 JAN 14H-16H | LU 29 JAN 19H-21H | ME 31 JAN 09:30 À 11:30 | SA 03 FÉVRIER 14H-16H

LES MACARONS D'HIVER

Macarons à la vanille; Macarons chocolat feuilletine

🕒 JE 25 JAN 19H-21H | LU 29 JAN 14H-16H | SA 03 FÉVRIER 09:30 À 11:30

LE JAPON

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

🕒 VE 26 JAN 09:30 À 11:30 | JE 01 FÉVRIER 19H-21H | VE 02 FÉVRIER 14H-16H

Mets et vins

VINS DES GRANDS FROIDS (Alsace, Bulgarie, Autriche, Tchèque...)

Ceviche de poisson aux agrumes; Blanquette de veau à l'ancienne; Mousse au chocolat blanc et fruits de la passion

🕒 VE 19 JAN 19:30 À 22:30

LE CHENIN DANS TOUS SES ÉTATS - Food'Angers

Soufflé au Cointreau; Cassolette d'escargot, crème réduite à l'ail et persil et crumble bien croustillant à la noisette; Mille-feuilles de blettes et poisson fumé au beurre blanc

🕒 JE 08 FÉVRIER 19:00 À 22:00

LES ACCORDS INNATENDUS : fromage blanc et poisson rouge !

Lotte croustillante au lard, sauce béarnaise, poêlée de légumes; Chèvre, avocat et poire, pain de campagne doré; Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 me 21 mars 19:00 à 22:00

