



Accords mets et boissons

COCKTAILS ET BOUCHEES APERITIVES (supplément 5 €)

Pétoncles piment et citron vert, émulsion coco; Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs

☉ MERCREDI 01 JUIN 19H À 21H

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS (supplément 15 €)

Caviar d'aubergines; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Tartelette ricotta et mangue

☉ MARDI 07 JUIN 19:00 À 22:30

Adultes

LE JAPON

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

☉ LUNDI 30 MAI 14:00 À 16:00 | SAMEDI 18 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 28 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 01 JUILLET 09:30 À 11:30
Prévoir : 4 boîte(s)

UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

☉ MARDI 31 MAI 19:00 À 21:00 | SAMEDI 11 JUIN 09:30 À 11:30 | JEUDI 16 JUIN 14:00 À 16:00 | MARDI 21 JUIN 09:30 À 11:30 | JEUDI 23 JUIN 19:00 À 21:00
Prévoir : 2 ramequin(s) + 3 boîte(s) + 2 verre(s)

MENU DU MOIS DE JUIN

Thon, avocat, condiment cacahuètes citron; Fagot croustillant d'asperges et jambon sec, sauce mousseline aux herbes; Pasteis de nata (flans traditionnels)

☉ JEUDI 02 JUIN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 03 JUIN 19:00 À 21:00 | SAMEDI 04 JUIN 13:30 À 15:30 | MARDI 07 JUIN 09:30 À 11:30
Prévoir : 2 boîte(s) + 2 ramequin(s)

LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

☉ JEUDI 02 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 03 JUIN 09:30 À 11:30 | MARDI 07 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 18 JUIN 17:00 À 19:00 | LUNDI 27 JUIN 19:00 À 21:00
Prévoir : 4 boîte(s) + 2 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée

TOUCHE D'ÉPICES

Terrine de poulet à l'oriental; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

☉ VENDREDI 03 JUIN 14:00 À 16:00 | MERCREDI 08 JUIN 19:00 À 21:00 | JEUDI 09 JUIN 09:30 À 11:30
Prévoir : 1 petit plat à gratin + 2 verrine(s)

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Pétoncles croustillantes, sauce tartare aux câpres; Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Amandine aux pêches, glace maison à la vanille

☉ SAMEDI 04 JUIN 15:30 À 17:30 | MARDI 14 JUIN 14:00 À 16:00 | VENDREDI 17 JUIN 09:30 À 11:30 | MARDI 21 JUIN 19:00 À 21:00
Prévoir : 4 boîte(s) + 2 ramequin(s)

CARNET DE VOYAGES

Accras de poisson, sauce thaïe à la menthe; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Muffins streusel noisettes et framboises

☉ LUNDI 06 JUIN 14:00 À 16:00 | JEUDI 09 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 24 JUIN 09:30 À 11:30 | SAMEDI 25 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir : 4 boîte(s)

DÉJEUNER SUR L'HERBE

Panna cotta de bisque, langoustine et vinaigrette de estragon; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Tartelette myrtilles et coco

☉ LUNDI 06 JUIN 19:00 À 21:00 | JEUDI 09 JUIN 14:00 À 16:00 | JEUDI 16 JUIN 09:30 À 11:30 | SAMEDI 02 JUILLET 14:00 À 16:00
Prévoir : 2 Petit(s) ramequin(s) à crème brûlée + 4 boîte(s)

LES MACARONS

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

☉ VENDREDI 10 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 17 JUIN 19:00 À 21:00 | LUNDI 20 JUIN 14:00 À 16:00 | SAMEDI 02 JUILLET 09:30 À 11:30
Prévoir : 1 plateau + 1 boîte(s)

SAVEURS ESTIVALES

Corolle de radis noir, crème à l'aneth et ?ufs de poisson; Pastilla de poulet au citron confit; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

☉ LUNDI 13 JUIN 14:00 À 16:00 | LUNDI 20 JUIN 19:00 À 21:00 | MARDI 28 JUIN 09:30 À 11:30 | SAMEDI 02 JUILLET 17:00 À 19:00
Prévoir : 1 boîte(s)

PANIER D'ÉTÉ

Saumon gravlax, crème de concombre, blinis; Kleftiko (plat crétois : agneau et légumes fondants et feta); Cake-crumble cranberries et rhubarbe

☉ LUNDI 13 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 17 JUIN 14:00 À 16:00 | JEUDI 23 JUIN 09:30 À 11:30
Prévoir : 4 boîte(s) + 1 petit plat à gratin

MENU TOUT EN COULEURS

Tarte fine aux deux poivrons; Saumon mi-cuit en croûte d'épices, sauce au whisky; Cheesecake au chocolat blanc et citron vert

☉ MARDI 14 JUIN 09:30 À 11:30 | MERCREDI 22 JUIN 19:00 À 21:00 | VENDREDI 24 JUIN 14:00 À 16:00
Prévoir : 1 boîte(s) + 2 ramequin(s)

Chefs en herbe

ADOS (13-17ans) : TROMPE L'OEIL

Tartare de bœuf, ah non c'est du saumon; Tropicienne carbonara; Yaourt et abricots comme un œuf au plat

☉ MERCREDI 01 JUIN 14H À 16H

Séances en anglais

LEARN ENGLISH: VERRINE CITRON CACAHUETES

☉ DIM 12 JUIN 11:00 À 12:00 | MER 22 JUIN 17:30 À 18:30