



### Mets et vins

#### COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS

Carpaccio de courgettes, parmesan et câpres; Médaille de cochon, asperges vertes poêlées et compotées, pesto à la coriandre; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises / ☉ JE 01 JUIN 19:00 À 22:00

### Adultes

#### MON JOLI MENU

Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan; Palet de poulet à l'avocat, rubans de légumes croquants; Trompe l'oeil petit potager sucré / ☉ JE 01 JUIN 09:30 À 11:30

#### FISH AND CHIC

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaïlle de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise / ☉ JE 01 JUIN 14H À 16H

#### SUR LA ROUTE DES EPICES

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika; Tartelette aux fruits secs et caramel / ☉ VE 02 JUIN 09:30 À 11:30

#### ASSIETTES DE CHEF

Crab cupcake : moelleux et tartare de crabe et chantilly aux herbes, gouttes de balsamique; St-Jacques poêlées, beurre au yuzu, fricassé d'artichaut à la coriandre émulsion au gingembre / ☉ VE 02 JUIN 14H À 16H

#### DELICES

Croquetas au chorizo; Magret de canard laqué aux épices, purée au pistou de roquette; Coque coco, mangue fondante / ☉ SA 03 JUIN 09:30 À 11:30 | VE 09 JUIN 19H À 21H | VE 16 JUIN 09:30 À 11:30 | MA 27 JUIN 14H À 16H

#### INFLUENCES

Croustillants de poisson à la vinaigrette à la mangue; Boeuf fondant, sésame-arachide; Sablé breton, crème moussieuse et framboises / ☉ SA 03 JUIN 14H À 16H | MA 06 JUIN 09:30 À 11:30 | JE 08 JUIN 09:30 À 11:30 | LU 12 JUIN 19H À 21H | JE 29 JUIN 14H À 16H

#### REDUCTIONS SUCREES

Verrine Chiboust au nougat, compote de pêche; Biscuits de Reims et rhubarbe confite; Bouchées vanille et cacao / ☉ MA 6 JUIN 14H-16H | VE 16 19H À 21H | SA 1 JUILLET 09:30 À 11:30

#### SAISON

Gaufres apéritives à la tapenade; Nems croustillants de fruits de mer au fenouil et romarin; Verrine fruit rouges, chantilly et meringuette maison / ☉ MA 6 19H À 21H | SA 10 17H-19H | LU 12 14H À 16H | VE 23 09:30 À 11:30

#### 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 / ☉ ME 07 JUIN 19:30 À 21:30

#### RÉGAL

Panna cotta au poivron et parmesan; Poulet ultra-moelleux, sauces aigre et douce; Tarte abricot et dragées / ☉ ME 14 JUIN 19H À 21H | MA 20 JUIN 14H À 16H | SA 24 JUIN 17H À 19H | VE 30 JUIN 09:30 À 11:30

#### LE JAPON

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

☉ JE 15 09:30 À 11:30 | ME 28 19H À 21H | SA 1 JUILLET 14H À 16H

#### INDEMODBALE

Paella; Moqueca de Bahia; Le fondant au chocolat noir et caramel au beurre salé / ☉ JE 08 JUIN 14H À 16H | MA 20 JUIN 09:30 À 11:30 | MA 27 JUIN 19H À 21H | SA 01 JUILLET 17H À 19H

#### CULINO-VINO

Poire pochée au Layon, crème brûlée au Roquefort; Emincé de boeuf mariné au vin blanc, ail et gingembre; Pamplemousse-rosé, tuiles aux amandes / ☉ JE 08 JUIN 19H À 21H | SA 17 JUIN 17H À 19H | JE 22 JUIN 09:30 À 11:30 | LU 26 JUIN 14H À 16H

#### COULEURS

Cheesecake au safran en rubans de courgettes; Nouilles sautées aux gambas et encornets au curry rouge; Fraisier en verrine / ☉ VE 09 JUIN 09:30 À 11:30 | MA 13 JUIN 14H À 16H | SA 17 JUIN 09:30 À 11:30 | LU 19 JUIN 19H À 21H

#### LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion / ☉ SA 10 JUIN 14:30 À 16:30 | MA 13 JUIN 09:30 À 11:30 | LU 19 JUIN 14H À 16H | LU 26 JUIN 19H À 21H

#### ETE

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Sorbet mojito (avec ou sans sorbetière), financiers au citron / ☉ MA 13 19-21H | JE 15 14-16H | SA 24 09:30-11:30 | MA 27 09:30 À 11:30

#### PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL

Chouquettes aux légumes et parmesan; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées / ☉ VE 16 JUIN 14H À 16H | VE 30 JUIN 19H À 21H

#### SAVEURS

Ballotins frits au porc; Cabillaud en croûte d'amandes et persil, salsa poivron et câpres; Mi-cuit au chocolat blanc, vanille et passion / ☉ SA 17 14-16H | MA 20 19-21H | VE 23 14-16H | JE 29 JUIN 09:30 À 11:30

#### PANIER D'ETE

Saumon gravlax, crème de concombre, blinis; Kleftiko (plat crétois : agneau et légumes fondants et feta); Cake-crumble cranberries et rhubarbe / ☉ JE 22 JUIN 14H À 16H | VE 23 JUIN 19H À 21H

#### LE POISSON : FISH-TREMENT BON !

Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Papillote de poisson à la julienne de légumes et estragon; Mousseline de poisson, émulsion orange-soja / ☉ JE 22 JUIN 19H À 21H | VE 30 JUIN 14H À 16H

#### MENU DU MOIS

Galettes courgettes et parmesan; Curry de saumon aux légumes de printemps; Sablé aux fraises, pesto à la menthe / ☉ SA 24 JUIN 12H À 14H

### Parent/Enfant

#### PARENT-ENFANT : CARNET DE VOYAGES

Nems vietnamiennes; Jambalaya; Pasteis de nata / ☉ SA 24 14:30 À 16:30 | ME 28 JUIN 14H À 16H

#### PARENT-ENFANT : MENU RIGOLO

Pizza, version sucette; Boulette de viande à l'oeuf, tomato coulis; Tartelette à l'abricot, comme un oeuf au plat / ☉ VE 02 JUIN 19H À 21H

