



Cocktails

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

Adultes

C'EST DE SAISON

Faux maki concombre et crevettes; Brochette mignon de porc et grenaille, sauce chimichurri (herbes et citron vert); Verrine citron cacahuètes

☉ LUNDI 02 MAI 19H À 21H | VENDREDI 06 MAI 09:30 À 11:30 | SAMEDI 07 MAI 14H À 16H | JEUDI 19 MAI 14H À 16H

C'EST BON LA TRADITION !

Petit paté en croûte aux pistaches; Filet mignon, façon orloff aux blettes, mozza et poitrine; Crêmet d'Anjou, rhubarbe curd

☉ MARDI 03 MAI 09:30 À 11:30

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 03 MAI 14H À 16H | MERCREDI 11 MAI 09:30 À 11:30 | MARDI 17 MAI 19H À 21H | SAMEDI 28 MAI 14:30 À 16:30

SAVOUREUX MELANGES

Gaspacho fraises et poivrons; Aubergines farcies, épices, yaourt et grenade; Pomme farcie à la rhubarbe, crumble aux Daims

☉ MARDI 03 MAI 19H À 21H | SAMEDI 14 MAI 14H À 16H | MARDI 17 MAI 14H À 16H | MERCREDI 25 MAI 09:30 À 11:30

BECS SUCRES

Charlotte en cigarettes russes, mangue et chocolat blanc; Tarte pistaches et pomelo

☉ MERCREDI 04 MAI 14H À 16H

MENU FRAICHEUR

Ceviche de poissons et espuma yaourt concombre (siphon); Vitello tonnato (veau accompagné d'une sauce au thon); Panna cotta au thé à la menthe

☉ VENDREDI 06 MAI 14H À 16H | JEUDI 12 MAI 19H À 21H | SAMEDI 14 MAI 17H À 19H | MERCREDI 18 MAI 09:30 À 11:30

LES JOLIS PLATS DE MAI

Bœuf mariné, salade d'asperges vertes; Cabillaud, cuisson douce, tapenade, bouillon d'herbes, oignon nouveau mariné; Feuilleté tressé à la fraise

☉ SAMEDI 07 MAI 09:30 À 11:30 | LUNDI 09 MAI 14H À 16H | MARDI 10 MAI 19H À 21H | JEUDI 19 MAI 09:30 À 11:30

LE JAPON

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

☉ MERCREDI 18 MAI 19H À 21H | JEUDI 26 MAI 09:30 À 11:30 | LUNDI 30 MAI 14H À 16H

AU SOLEIL

Tarte fine aux aubergines confites et pesto; Gambas flambées, risotto artichaut et citronnelle; Sorbet ananas et menthe (sans sorbetière)

☉ LUNDI 09 MAI 19H À 21H | MARDI 10 MAI 14H À 16H | SAMEDI 14 MAI 09:30 À 11:30 | VENDREDI 20 MAI 09:30 À 11:30

LES MACARONS

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

☉ MARDI 10 MAI 09:30 À 11:30 | MARDI 24 MAI 14H À 16H | JEUDI 26 MAI 19H À 21H

ENVIE DU JOUR

Nems de poireau, crevette et pavot; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

☉ JEUDI 12 MAI 09:30 À 11:30 | MARDI 24 MAI 19H À 21H

PATISserie : LE SCHUSS

Le schuss (pâte sablée, biscuit Joconde, mousse, chantilly et fraises)

☉ VENDREDI 13 MAI 19H À 21H | MERCREDI 18 MAI 14H À 16H

LES FRAISES ET LES ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail; Roulade de saumon aux asperges et à l'estragon; Soufflé glacé à la fraise

☉ JEUDI 19 MAI 19H À 21H | VENDREDI 20 MAI 14H À 16H | SAMEDI 21 MAI 14H À 16H

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

☉ MERCREDI 25 MAI 19H À 21H

PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL

Chouquettes aux légumes et parmesan; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées

☉ VENDREDI 27 MAI 19H À 21H

Chefs en herbe

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

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

☉ VENDREDI 06 MAI 19H À 21H | MERCREDI 01 JUIN 14H À 16H

PARENT-ENFANT (1 inscription par binôme) : L'APERITIF EN FAMILLE

Tartine gratiné à la moutarde douce et aux lardons; Palmiers au fromage; Brochettes de billes de légumes

☉ VENDREDI 20 MAI 19H À 21H | MERCREDI 25 MAI 14H À 16H

PARENT-ENFANT (1 inscription par binôme) : MENU DE PRINTEMPS

Rillettes de poulet et blinis; Flamenkueche; Financiers aux fraises

☉ MERCREDI 11 MAI 14H À 16H | SAMEDI 28 MAI 17H À 19H