



Séances en anglais

ENGLISH COOK: Fish tacos (tacos de Poisson, salsa mangue et coriandre) / ☉ ME 16 MAI 18:00 à 19:00

ENGLISH COOK: Tartines de l'été : tomates confites et noix, houmous et ail rôti, poisson fumé et câpres
☉ VE 08 JUIN 18:00 à 19:00

Mets et boissons

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS DU NOUVEAU MONDE

Salade californienne; Bobotie, gratin de viandes hachées, d'Afrique du Sud; Key lime pie (tarte au citron vert)
☉ JE 24 MAI 19:00 à 22:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS de M. COMELADE

Tartine du soleil...; Poulet aux figues et amandes; Crème catalane et brugnons au sirop / ☉ JE 28 JUIN 19:00 à 22:00

COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES DE L'ÉTÉ

Crème de petits pois à la coriandre, nuage au lard; Sablé à l'huile d'olive façon tartelette aux tomates cerises, mozzarella, olives noires et basilic; Toasts panés au sésame et crevettes
☉ VE 15 JUIN 19HÀ21H

Adultes

DOUCEUR DE PRINTEMPS

Crème brûlée aux asperges et copeaux de parmesan; Poisson, purée artichaut au citron confit, écume citronnelle; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises
☉ LU 14 MAI 14HÀ16H | SA 26 MAI 09:30-11:30 | LU 28 MAI 19HÀ21H

FRAICHEUR

Gratin de crabe; Dos de cabillaud au lait de coco et pamplemousse rose; Fenetra (tarte meringuée, abricot et citron confit)
☉ ME 16 MAI 19HÀ21H | LU 11 JUIN 14HÀ16H | SA 30 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 17 MAI 14HÀ16H | SA 16 JUIN 09:30 à 11:30 | MA 26 19HÀ21H

LES FRAISES ET LES ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU

Asperge vertes, lait d'amande et velouté petits pois; Magret de canard, asperge blanche condiment citron; Carpaccio de fraises et glace au jasmin
☉ JE 17 MAI 19HÀ21H | VE 18 MAI 14HÀ16H | SA 19 MAI 14HÀ16H

VOYAGE CULINAIRE EN MEDITERRANEE

Chaussons grecs à la menthe et à la feta; Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites; Tarte tropézienne
☉ SA 19 MAI 17HÀ19H | VE 01 JUIN 14HÀ16H | MA 05 JUIN 19HÀ21H

MENU DE MAI

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Crêmet d'Anjou
☉ MA 22 MAI 14HÀ16H | VE 25 MAI 19HÀ21H

INFLUENCES

Carpaccio de boeuf à la vietnamienne; Poisson, raviolis aux shiitakés, bouillon aux asperges; Panna cotta vanille, billes de melon, tuiles
☉ MA 22 MAI 19HÀ21H | LU 25 JUIN 14HÀ16H | SA 30 17HÀ19H

PANIER DE SAISON

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Cromesquis au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse)
☉ JE 24 MAI 09:30 à 11:30 | LU 11 JUIN 19HÀ21H

ESCAPADE

Salade de poulet thaï épicée (Laab Kai); Agneau korma; Mille-feuilles de bricks à la vanille des îles
☉ VE 25 MAI 14HÀ16H | SA 02 JUIN 14HÀ16H | VE 22 JUIN 19HÀ21H

ZÉRO DECHET

Houmous et citron confits; Risotto aux gambas; Mousse au chocolat sans oeuf
☉ SA 26 MAI 14HÀ16H | ME 06 JUIN 19HÀ21H | VE 08 JUIN 14HÀ16H

DÉLICIEUX BENTO

Riz sculpté, crudités, bœuf Teriyaki courgettes et poivrons, omelette roulée
☉ SA 26 MAI 17HÀ19H | MA 12 19HÀ21H | JE 14 JUIN 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
☉ LU 28 MAI 14HÀ16H | JE 31 MAI 19HÀ21H | SA 16 JUIN 17HÀ19H

BREAKFAST TIME

Baguette et beurre « maison »; Pancakes et confiture de fruits de saison; Muesli
☉ MA 29 MAI 09:30 à 11:30 | VE 01 JUIN 19HÀ21H

DU MOMENT

Artichaut, mousse au pain grillé, copeaux de parmesan; Poisson du jour, pommes de terre nouvelles confites, ail des ours; Tarte catalane aux framboises
☉ MA 29 MAI 19HÀ21H | SA 02 JUIN 17HÀ19H | JE 07 JUIN 14HÀ16H





TOUCHE D'EPICES

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

🕒 JE 31 MAI 14HÀ16H | ME 20 JUIN 19HÀ21H | SA 23 JUIN 14HÀ16H

L'ÉTÉ

Rillettes de chorizo; Risotto pêche et canard fumé; Carré glacé à la rhubarbe

🕒 LU 04 JUIN 14HÀ16H | MA 19 JUIN 19HÀ21H

AU SOLEIL

Fraîcheur pastèque et feta; Veau, sarrasin, artichaut, carottes crayon; Fraisier roulé

🕒 LU 04 JUIN 19HÀ21H | LU 18 JUIN 14HÀ16H | SA 30 JUIN 14HÀ16H

PÂTISSERIE JOLIE

Fantastik fruits et menthe

🕒 JE 07 JUIN 09:30 À 11:30 | ME 13 JUIN 19HÀ21H | SA 23 JUIN 17HÀ19H

LE JAPON

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

🕒 JE 07 JUIN 19HÀ21H | JE 21 JUIN 14HÀ16H

LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

🕒 VE 08 JUIN 19HÀ21H | MA 12 JUIN 14HÀ16H

AROMATES

Profiterole au basilic; Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Gâteau léger à la lavande

🕒 SA 09 JUIN 09:00 À 11:00 | MA 19 JUIN 14HÀ16H | LU 25 JUIN 19HÀ21H

LA BELLE SAISON

Tartelette aux radis; Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Milk-shake aux cerises amarena

🕒 SA 09 JUIN 14:30 À 16:30 | JE 21 JUIN 19HÀ21H | VE 29 JUIN 09:30 À 11:30

MENU GOURMAND VÉGÉTARIEN

Ravioles à la ricotta, petits pois menthe et navets; Buddha Bowl; Tarte à la rhubarbe et noix de cajou

🕒 JE 14 JUIN 14HÀ16H | LU 18 JUIN 19HÀ21H

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

🕒 MA 26 JUIN 09:30 À 11:30 | ME 27 JUIN 19HÀ21H

