



Mets et vins

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORDS METS ET VINS

/ ☉ JE 02 MA 19H A 22:00

Feuilleté au veau et au poivre de Sishuan; Thon mariné, tempura d'oignon rouge et yaourt fouetté; Soufflé au citron

Adultes

LES SECRETS DES PATISSIERS : CAKE SALES ET SUCRES

Mini-cakes sucrés (citron - chocolat); Mini-cakes salés (comté-chorizo, volaille-estragon, thon-tomates-basilic)

☉ LU 27 FEVRIER 14H A 16H

LE JAPON

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

☉ MA 28 FEVRIER 14H A 16H | MA 07 MA 14H A 16H | SA 11 MA 17:30 A 19:30 | MA 14 MA 19H A 21H | MA 28 MA 09:30 A 11:30

MON ASSIETTE DE GRAND CHEF

Mignon de veau Rossini, tomato-ramboise, tagliatelles de courge, cébettes dorées, béarnaise rose, cromesquis de foie gras acidulé /

☉ MA 28 FEVRIER 19H A 21H

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 1 MA 19H- 21H

SUR LA ROUTE DES EPICES

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika; Tartelette aux fruits secs et caramel

☉ Sa 1^{ER} AVRIL 12H A 14H

TOUR DU MONDE

Brochettes laquées bœuf-fromage; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Moelleux amandes, cœur coulant exotique

☉ JE 2 14H A 16H | VE 10 19H A 21H

LA THAILANDE

Soupe au poulet (tom kah gai); Laab de bœuf; Wok de poulet aux noix de cajou

☉ VE 03 MA 09:30 A 11:30 | SA 04 14:30 A 16:30 | ME 08 MA 19H A 21H | LU 20 MA 14H A 16H

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) / ☉

VE 03 19H A 21H | JE 23 14H A 16H

BISTRONOMIE

Gougères au fromage, sauce Mornay; Confit de veau aux carottes; Sablé aux noix, pommes crues et cuites, caramel au beurre salé

☉ SA 04 MA 17:30 A 19:30 | LU 06 MA 19H A 21H | JE 09 MA 09:30 A 11:30 | MA 28 MA 14H A 16H

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

☉ LU 06 MA 14H A 16H | MA 07 19H A 21H

LE PARIS-BREST

☉ JE 09 MA 19H-21H | VE 17 14H-16H | VE 31 09:30 A 11:30

LES MACARONS

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

☉ MA 07 MA 09:30 A 11:30 | LU 13 MA 14H A 16H | VE 17 MA 19H A 21H | SA 01 AVRIL 17:30 A 19:30

VOYAGE EN INDE

Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Aloo gobi; Lassi mangue-safran; Halva (Gâteau de semoule)

☉ SA 11 MA 14:30 A 16:30 | MA 14 MA 09:30 A 11:30 | JE 16 MA 19H A 21H | VE 31 MA 14H A 16H

SAINT-PATRICK

Irish Fish Pie (Tourte au poisson); Mijoté de porc à la bière, écrasé de patates douces à l'avocat; Biscuits millionnaire

☉ LU 13 MA 19H A 21H | MA 14 MA 14H A 16H | VE 17 MA 09:30 A 11:30 | SA 18 MA 14H A 16H

PETITES BOUCHEES, GRAND REGAL

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

☉ ME 15 MA 19H A 21H | JE 30 MA 14H A 16H

DÉJÀ PRÊT

Rillettes de saumons aux baies roses et blinis; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Fondant choco, noisettes et pralin

☉ JE 16 9:30-11:30 | SA 18 17-19H | ME 22 19-21H | VE 24 14- 16H

HEURE D'ETE

Salade Waldorf (poulet, céleri, pomme, noix...); Yassa au poisson; Poires gingembre, panna cotta vanille

☉ JE 16 MA 14H A 16H | MA 21 MA 09:30 A 11:30 | SA 25 MA 17H A 19H | ME 29 MA 19H A 21H

LE PRINTEMPS

Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Thon mariné, tempura d'oignon rouge et yaourt fouetté; Tarte aux pommes comme une rose

☉ LU 20 19H A 21H | JE 23 09:30 A 11:30 | LU 27 14H A 16H | SA 01 AVRIL 14:30 A 16:30

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

☉ MA 21 MA 14H A 16H | MA 28 MA 19H A 21H

MENU SURPRISE : 1er AVRIL

Faux œuf à la coque, légumes sautés; Pulled pork (effiloché de porc fondant); Ziryettes (à la fleur d'oranger et aux amandes)

☉ LU 27 19-21H | JE 30 09:30-11:30 | SA 1 AVRIL 09:30 A 11:30

Parent-Enfant

PARENT-ENFANT : MENU DE MARS

Brioche de chorizo à l'emmental; Poulet à l'indienne; Crème brûlée au Carambar

☉ ME 22 MA 14H A 16H | VE 31 MA 19H A 21H

Ados (13-17ans)

ADOS : LE BRUNCH

Œuf Bénédicte; Crêpes mille-trous; Smoothie exotique

☉ VENDREDI 24 MARS 19H A 21H

