



## Mets et vins

### **COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : Les accords inattendus : fromage blanc et poisson rouge !**

Lotte croustillante au lard, sauce béarnaise, poêlée de légumes; Chèvre, avocat et poire, pain de campagne doré; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ MERCREDI 21 MARS 19:00 À 22:00

## Adultes

### **LE PRINTEMPS**

Rouleau de printemps, façon terrine; Canard, sauce au poivre vert; Crumble pomme-airelles à la pistache

☉ LUNDI 12 MARS 14:00 À 16:00 | MARDI 27 MARS 19:00 À 21:00

### **JOLI MENU**

Cassolette d'escargot, crème réduite à l'ail et persil et crumble bien croustillant à la noisette; Mille-feuilles parmentier endives haddock au beurre blanc; Soufflé au Cointreau

☉ LUNDI 12 MARS 19:00 À 21:00 | SAMEDI 17 MARS 14:30 À 16:30 | MARDI 27 MARS 14:00 À 16:00

### **LA PATISSERIE : LE MILLE-FEUILLE**

Mille-feuille classique à la vanille (feuilletage maison)

☉ VENDREDI 23 MARS 09:30 À 11:30 | VENDREDI 30 MARS 19H À 21H

### **VOYAGE VÉGÉTARIEN**

Tatin de poireaux au caramel de vinaigre; Falafels, sauce au yaourt; Pasteis de nata (flans traditionnels)

☉ MERCREDI 14 MARS 19:00 À 21:00 | LUNDI 26 MARS 14:00 À 16:00

### **LE JAPON**

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

☉ MERCREDI 21 MARS 09:30 À 11:30 | SAMEDI 31 MARS 09:30 À 11:30

### **TROIS CONTINENTS**

Raviolis japonais poêlés (gyoza); Poulet façon maffe (recette africaine); Carré fondant à la cacahuètes

☉ JEUDI 15 MARS 09:30 À 11:30 | LUNDI 26 MARS 19:00 À 21:00

### **TENDRES CONFITS**

Gésiers confits, cromesquis au chèvre, vinaigrette au curcuma; Porc confit, purée maison et légumes, façon gastronomique; Flan au chocolat et zestes d'orange confits

☉ JEUDI 15 MARS 19:00 À 21:00 | LUNDI 19 MARS 14:00 À 16:00

### **SAINT-PATRICK**

Feuilleté d'agneau à la bière; Marmite de poisson et crustacés à la bière blanche et mimolette; Bailey's cheese cake

☉ VENDREDI 16 MARS 14:00 À 16:00 | SAMEDI 17 MARS 17:30 À 19:30 | MARDI 20 MARS 19:00 À 21:00

### **PÂQUES**

Oeuf cocotte en brioche; Agneau mariné aux épices douces; Panna cotta vanille mangue, en coque d'œuf en chocolat

☉ LUNDI 19 MARS 19:00 À 21:00 | VENDREDI 30 MARS 14:00 À 16:00

### **A LA CRIEE**

Gambas en gelée de curry; Paupiette de poisson, c?ur mousseline de légumes, sauce hollandaise; Jolie tarte aux pommes étoile des mers

☉ JEUDI 22 MARS 09:30 À 11:30 | MERCREDI 28 MARS 19:00 À 21:00

### **LES MACARONS**

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

☉ VENDREDI 23 MARS 19:00 À 21:00 | MARDI 27 MARS 09:30 À 11:30

