



Accords mets et boissons

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER METS ET VINS (supplément de 15€)

Tempura de gambas, chantilly à l'orange; Mille-feuille de patates douces, confit de canard et caviar d'aubergine; Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac

☉ JE 10 NOV 19:00 À 22:00

Adultes

LES MACARONS

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

☉ ME 02 NOV 09:30 À 11:30 | JE 24 NOV 19H À 21H | SA 26 NOV 17H À 19H | LU 28 NOV 14H À 16H

RÉDUCTIONS SUCRÉES

Coque de nougatine au sésame, chocolat et pistaches; Choux, mousse mascarpone; Financier, chocolat et amandes caramélisées

☉ JE 10 NOV 09:30 À 11:30 | SA 12 NOV 09:00 À 11:00 | MA 15 NOV 19H À 21H | VE 18 NOV 14H À 16H

LA DÉCOUPE (poisson et volaille) (supplément 5 €)

Lever les filets d'un poisson et réalisation du fumet; Désossage d'un coquelet, bouillon de volaille, réduction au vin rouge montée au beurre manié

☉ ME 02 NOV 19H À 21H

LE REVEILLON

Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe

☉ JE 03 NOV 19H À 21H | JE 10 NOV 14H À 16H | SA 12 NOV 14:30 À 16:30 | VE 18 NOV 09:00 À 11:00 | DI 20 NOV 10:00 À 12:00

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Noix de st-jacques pœlées, céleri à la vanille, jus acidulé; Risotto chorizo et noix de st-jacques; St-Jacques rôties en croûte de pistaches, potimarron et pomme verte

☉ VE 04 NOV 14H À 16H | ME 09 NOV 19H À 21H | ME 16 NOV 09:30 À 11:30 | JE 17 NOV 14H À 16H | SA 19 NOV 16:30 À 18:30 | SA 26 NOV 11:30 À 13:30 | ME 30 NOV 19H À 21H

MENU DES GRANDS SOIRS

Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

☉ SA 05 NOV 14:30 À 16:30 | LU 07 NOV 14H À 16H | DI 20 NOV 14H À 16H | MA 29 NOV 19:30 À 21:30 | ME 30 NOV 09:30 À 11:30

SAVEURS ET COULEURS

Cheesecake avocat et oeuf de saumon; Magret de canard, crème de panais, carottes et châtaignes au jus d'oignon; Fins biscuits façon florentin aux fruits secs

☉ SA 05 NOV 17H À 19H | MA 15 NOV 14H À 16H | JE 17 NOV 09:30 À 11:30 | SA 19 NOV 11:30 À 13:30 | LU 21 NOV 19H À 21H

DÉLICE DE NOVEMBRE

Feuilleté au veau et au poivre de sishuan; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Compotée de pommes aux noix, mousse de spéculoos

☉ DI 06 NOV 10:00 À 12:00 | ME 09 NOV 09:30 À 11:30 | VE 18 NOV 19H À 21H | LU 21 NOV 14H À 16H | SA 26 NOV 09:00 À 11:00

LES POMMES

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

☉ LU 07 NOV 19H À 21H

FRUITS ET LEGUMES DE SAISON

Moelleux au pesto de noix, coeur de chèvre; Risotto aux légumes d'automne et mimolette vieille; Entremet normand : pommes confites et mousse caramel

☉ MA 08 NOV 09:30 À 11:30

PLEIN LES YEUX

Sablé, crème passion, foie gras doré; Crevettes grillées aux grenades; Verrine Montebello (crème à la pistache, fromage blanc, crumble aux épices)

☉ MA 08 NOV 14H À 16H | LU 14 NOV 19H À 21H | SA 19 NOV 14H À 16H | VE 25 NOV 09:30 À 11:30 | DI 27 NOV 14H À 16H

LE JAPON

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

☉ SA 12 NOV 11:30 À 13:30 | MA 22 NOV 19H À 21H

FÊTES GOURMANDES

Croustade briochée roquefort et noix; Viennoise de poisson, légumes glacés et emulsion au Crémant de Loire; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

☉ LU 14 NOV 14H À 16H | JE 17 NOV 19H À 21H | SA 19 NOV 09:00 À 11:00 | MA 22 NOV 09:30 À 11:30 | ME 23 NOV 19H À 21H

LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 15 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...

☉ MA 22 NOV 14H À 16H | JE 24 NOV 09:30 À 11:30 | SA 26 NOV 14H À 16H | LU 28 NOV 19H À 21H

Chefs en herbe

PARENT-ENFANT : GOURMANDISE

Moelleux au citron et au pavot; Gaufres liégeoises; Crème renversante au caramel

☉ ME 16 NOV 14H À 16H | DI 27 NOV 10:00 À 12:00

PARENT-ENFANT : PRÊT D'AVANCE

Muffins au saumon fumé; Tarte salée orange : carotte et mimolette; Les truffes feuilletées

☉ DI 06 NOV 14H À 16H | ME 09 NOV 14H À 16H

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

PARENT-ENFANT : MENU A QUATRE MAINS (une inscription par binôme)

Tulipe ricotta-tomates; Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Semoule au lait coco-chocolat

☉ ME 02 NOV 14H À 16H