



### Accords mets et vins

#### COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS

Cheesecake au haddock; Magret de canard, réduction groseille et balsamique, purée de panais; Tarte fine briochée aux poires et noisettes

☉ JEUDI 09 NOVEMBRE 19:00 A 23:00

### Adultes

#### 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

☉ LUNDI 06 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 10 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 15 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | SAMEDI 25 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

#### MON ASSIETTE DE GRAND CHEF

Mignon de veau Rossini, tomato-framboise, tagliatelles de courge, cébettes dorées, béarnaise rose, croustis de foie gras acidulé

☉ LUNDI 06 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 16 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

#### EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON

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

☉ MARDI 07 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 13 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 01 DECEMBRE 19:00 A 21:00

#### PLEIN LES YEUX

Pommes Dauphine aux herbes; Canard, purée de patates douces à la citronnelle, frites d'avocat; Fondant aux noix et crème anglaise

☉ MARDI 07 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

#### VITAMINE

Rillettes de maquereau en mille-feuille de radis noir, réduction à la clémentine; Endives farcies au saumon, beurre d'orange; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

☉ MARDI 07 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 10 NOVEMBRE 15:00 A 17:00 | SAMEDI 11 NOVEMBRE 17:00 A 19:00 | VENDREDI 17 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

#### MENU GOURMAND VÉGÉTARIEN

Macarons poires et roquefort; Gnocchis sarrasin et noix, coulis champignons; Trifle pommes, noix et châtaignes

☉ MERCREDI 08 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 17 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

#### LES MACARONS D'AUTOMNE

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

☉ JEUDI 09 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 13 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 14 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

#### CRÉATION

Gambas en sabayon d'échalotes; Saumon confit, purée de carottes et crème de moules; Sablé express de fruits secs, fondant banane et cacahuètes (sans cuisson ni gluten)

☉ JEUDI 09 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 15 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 18 NOVEMBRE 17:30 A 19:30 | JEUDI 23 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

#### CHIC ET CHOC

Mousseline de crevettes, jus au Cognac; Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline et allumettes de panais; Tarte très très gourmande chocolat liégeois

☉ VENDREDI 10 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | SAMEDI 11 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 28 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

#### D'ICI ET D'AILLEURS

Crème de potiron, parfum d'Asie, feuilletés sésame; Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne; Carrés crousti-fondants au citron

☉ SAMEDI 11 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 23 NOVEMBRE 15:00 A 17:00 | LUNDI 27 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 28 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

#### LE JAPON

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

☉ MARDI 14 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | SAMEDI 18 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 21 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

#### LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 €)

Tartare de St-Jacques au yaourt, citron et pistaches; Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit; St-Jacques croustillantes, émulsion pain grillée, purée de panais

☉ MARDI 14 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 16 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

#### 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 : four, micro-ondes, chalumeau...

☉ LUNDI 20 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 01 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | SAMEDI 02 DECEMBRE 14:00 A 16:00

#### PANIER DE SAISON

Crème de vieux légumes au magret fumé; Pintade, croquant de noix et endives braisées; Roulé à la pâte tartiner croustillante à la noisette maison

☉ LUNDI 20 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 24 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | VENDREDI 01 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | SAMEDI 02 DECEMBRE 09:30 A 11:30

#### LES MILLE-FEUILLES

Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Mille-feuille classique au chocolat (feuilletage maison)

☉ MARDI 21 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 22 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 27 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

