



Soirées célibataires

SOIRÉE COEURS A PRENDRE : COURS DE CUISINE ENTRE CÉLIBATAIRES SUIVI DU DÎNER SUR PLACE

Tartare de crevettes, mangue et avocat; « Burger » feuilleté de canard aux deux poivres; Key lime pie (tarte au citron vert) / ☉ MA 27 NOV 19H A 22:30

SOIRÉE COEURS A PRENDRE : COURS DE CUISINE ENTRE CÉLIBATAIRES ARC-EN-CIEL SUIVI DU DÎNER SUR PLACE

Tartare de crevettes, mangue et avocat; « Burger » feuilleté de canard aux deux poivres; Key lime pie (tarte au citron vert) / ☉ ME 28 NOV 19H A 22:30

English cook

LEARN ENGLISH : Mousse de Noël : orange confite, Cointreau, sirop de vin, tuiles / ☉ LU 05 NOV 17:30 A 18:30

Mets et vins

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS DE FÊTES : Champagne, Bordeaux, Bourgogne... (suppl 5 €)

Carpaccio de St-Jacques aux fruits exotiques; Bœuf Wellington; Nougat glacé / ☉ VE 16 NOV 19H A 23H

Adultes

TROIS ÉTOILES

Crème de légumes oubliés, croûtons dorés à l'ail; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail; Cupcake au nougat

☉ LU 05 NOV 14H-16H | JE 22 19H A 21H | SA 24 NOV 17H A 19H

GRAINES

Vol au vent champignons et noix; Gambas poêlées, risotto aux agrumes et graines de sésame; Pots de à la crème de whisky, langues de chat aux noisettes

☉ LU 05 NOV 19H A 21H | SA 17 NOV 17H A 19H | DI 18 NOV 14H A 16H | LU 26 NOV 14H A 16H

DE SAISON

Petit pâté en croûte aux pistaches; Rôti de porc fondant, légumes d'automne rôtis; Chouquettes, craquelin cacao

☉ MA 06 NOV 19H A 21H | JE 15 14H-16H | SA 17 NOV 14H A 16H

LES ÉPICES

Toasts panés crevettes et épices lointaines; Curry jaune (maison) au poulet; Panna cotta, caramel, biscuit aux épices

☉ ME 07 NOV 19H A 21H | SA 10 09H-11H | LU 12 NOV 14H A 16H

LES ÎLES

Velouté de crabe au lait de coco, patates douces en brunoise; Carpaccio de poisson, nouilles croustillantes et vinaigrette agrumes et grenade; Mangue rôtie au sésame, crème de coco

☉ JE 08 NOV 19H-21H | SA 10 14:30-16:30 | JE 15 09:30 A 11:30

LES MACARONS D'AUTOMNE

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

☉ VE 16 NOV 09:30 A 11:30 | LU 19 NOV 19H A 21H

LE JAPON

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

☉ ME 14 NOV 19H A 21H | VE 23 NOV 09:30 A 11:30 | SA 01 DECEMBRE 09:30 A 11:30

COULEURS

Craquant de riz, panais crémeux, poisson fumé et paprika; Langoustines juste saisies, courge au poivre de Sichuan, coulis de framboises au parfum d'Asie; Gaufres liégeoises aux cranberries

☉ VE 09 NOV 09:30 A 11:30 | SA 10 NOV 17:30 A 19:30 | MA 13 NOV 19H A 21H

MENU DES GRANDS SOIRS

Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Mousse craquante à la noisette au parfum de cognac / ☉ VE 09 NOV 19H A 21H | DI 11 NOV 10H A 12H | ME 21 NOV 09:30 A 11:30 | SA 24 NOV 14H A 16H

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS (suppl 5 €)

Cannelloni artichaut, champignons et foie gras; Saint Jacques au caramel d'orange, carottes, émulsion beurrée au gingembre; Fondant chocolat et éclats de châtaignes

☉ LU 12 NOV 19H A 21H | SA 17 NOV 09:30 A 11:30 | JE 22 NOV 14H A 16H | DI 25 NOV 14H A 16H

RÉVEILLON

Mise en bouche pomme de terre façon rösti, saumon et citron; Œuf mollet doré, topinambours, chips de lard; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard / ☉ LU 19 NOV 14H A 16H | SA 24 NOV 09:30 A 11:30 | JE 29 NOV 19H A 21H | DI 02 DECEMBRE 10H A 12H

J'AI PAS LES LÉGUMES, MAIS COMME CA, C'EST SI BON !

Blinis de lentilles vertes, mousse aux épices; Timbale dorée de macaroni aux champignons, crème parfumée; Mont-Blanc, version sésame noir

☉ LU 26 NOV 19H-21H | MA 27 14H-16H | SA 01 DEC 17H-19H

Jeunes

ADULTE/ENFANT : SUCRÉ-SALÉ SALÉ-SUCRÉ

Religieuse salée au thon; Parmentier aux pommes

☉ DI 02 DECEMBRE 14H A 16H

ADULTE/ENFANT : TOUT CHAUD

Œuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et popcorns / ☉ DI 18 NOV 10H A 12H

ADULTE/ENFANT : DÉLICIEUX GOÛTER

Sablés au beurre de cacahuètes; Banoffee; Crumble aux pommes et à la pâte d'amande / DI 25 NOV 10H A 12H

ADULTE/ENFANT : DESSERTS BRETONS

Farz buen; Gâteau de riz au caramel au beurre salé; Far breton / ☉ DI 11 NOV 14H A 16H

