



Mets et vins

L'AUTOMNE : COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS AVEC MON CAVISTE A LA MAISON (supplément 15 €)

Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto; Parmentier de poisson au potiron, chapelure romarin et noisettes; Poire au sirop de vin

☉ JEUDI 08 OCT 19:00 À 22:30

Adultes

PRÉPARER LA VEILLE, PRÊT A REGALER

Tourte noisette et parmesan aux shiitakés; Blanquette gambas et volaille, revisitée façon Asie; Gâteau fondant aux pommes, crumble aux épices

☉ LUNDI 28 SEPTEMBRE 19H À 21H | VEN 02 OCT 09:30 À 11:30 | SAM 03 OCT 09:30 À 11:30 | JEUDI 22 OCT 19H À 21H | VEN 30 OCT 14H À 16H

L'INDE

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet korma (recette indienne, épices et lait de coco)

☉ MARDI 29 SEPTEMBRE 14H À 16H | VEN 16 OCT 09:30 À 11:30 | MARDI 20 OCT 19H À 21H | SAM 24 OCT 14H À 16H

L'AUTOMNE, C'EST PAS TRISTE

Échalote farcie au poisson; Mille feuille d'effiloché de canard confit aux chips de patates douces et purée acidulée; Panna cotta à la noisette

☉ MARDI 29 SEPTEMBRE 19H À 21H | MARDI 13 OCT 14H À 16H | SAM 17 OCT 09:30 À 11:30 | MARDI 20 OCT 09:30 À 11:30

LES MACARONS

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

☉ JEU 01 OCT 09:30 À 11:30 | LUN 26 OCT 19H À 21H | SAM 31 OCT 14H À 16H

LE PARIS-BREST

☉ JEUDI 01 OCT 14H À 16H | VEN 16 OCT 19H À 21H | VEN 30 OCT 09:30 À 11:30 | SAM 31 OCT 17:00 À 19:00

POUR LES YEUX ET LES PAPILLES

Langoustines au soufflé d'aioli; Pintade rôties aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Cromesquis chèvre et fruits secs

☉ VEN 02 OCT 14H À 16H | SAM 03 OCT 14H À 16H | MARDI 06 OCT 09:30 À 11:30 | MERCREDI 07 OCT 19H À 21H | MAR 27 OCT 19H À 21H

PROMENADE CHAMPÊTRE

Les galipettes (champignons) en chapelure d'ail et romarin; Roulade de veau champignons et pommes, crème de cidre; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

☉ VEN 02 OCT 19H À 21H | SAM 10 OCT 14H À 16H | MARDI 13 OCT 09:30 À 11:30 | MARDI 27 OCT 14H À 16H

INFLUENCES...

Brick de pomme de terre et canard fumé; Poulet mariné au jus de poire et parfum d'Asie; Pudding moelleux aux fruits confits et crème anglaise

☉ MARDI 06 OCT 14H À 16H | VEN 09 OCT 09:30 À 11:30 | LUNDI 19 OCT 19H À 21H | SAM 31 OCT 09:30 À 11:30

LE MENU D'OCTOBRE

Velouté d'oignons, tartine au bleu; Fish and chips : sarrasin et panais; Roulé au café et noix, crème de Cointreau

☉ MARDI 06 OCT 19H À 21H | LUNDI 12 OCT 14H À 16H | SAM 17 OCT 14H À 16H | JEUDI 29 OCT 09:30 À 11:30 / Prévoir : 4 boîte(s)

LA LISTE DE MES ENVIES

Bouchée de chorizo brioché à l'emmental; Quenelle de saumon, crème d'oseille; Douceur d'oranges, coque chocolat

☉ VEN 09 OCT 14H À 16H | SAM 10 OCT 17:00 À 19:00 | MARDI 13 OCT 19H À 21H | JEUDI 15 OCT 09:30 À 11:30 | MERCREDI 28 OCT 19H À 21H

MARIAGES DERAISONS

Mousseline de pois cassés et copeaux de mimolette vieille; Poisson, sauce coquillages, écrasé de poireaux à la vanille; Moelleux à l'orange, cœur de calisson

☉ SAM 10 OCT 09:30 À 11:30 | LUNDI 12 OCT 19H À 21H | JEUDI 22 OCT 09:30 À 11:30 | JEUDI 29 OCT 14H À 16H

FRUITS PAS SI SECS

Terrine de campagne aux pistaches; Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne; Palet breton chocolat caramel et éclats d'amandes

☉ MERCREDI 14 OCT 19H À 21H | JEUDI 15 OCT 14H À 16H | SAM 17 OCT 17:00 À 19:00 | VEN 23 OCT 09:30 À 11:30 | JEUDI 29 OCT 19H À 21H

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Tartare de St-Jacques, huile aux champignons et éclats de noisettes; St-Jacques poêlées, crème de corail au wasabi; Tarte fine aux St-Jacques, mousseline et œufs de poisson

☉ VEN 16 OCT 14H À 16H | MERCREDI 21 OCT 19H À 21H | SAM 24 OCT 17:00 À 19:00 | MARDI 27 OCT 09:30 À 11:30

Enfants

ENFANTS : LE GOÛTER DES PETITS GOURMANDS

Choux aux bonbons; Guet-apens (chocolat-noisette); Muffins au caramel

☉ LUNDI 19 OCT 14H À 16H | MERCREDI 28 OCT 14H À 16H

ENFANTS : LE MENU DES VACANCES

Mini-rillauds (ou presque); Flamenkueche; Spéculos glacés

☉ MERCREDI 21 OCT 14H À 16H | LUNDI 26 OCT 14H À 16H

Parents/Enfants

PARENT-ENFANT (1 inscription par binôme)

Crème brûlée aux tomates confites; Cassolette terre et mer; Brioches polonaises à la confiture

☉ MARDI 20 OCT 14H À 16H | SAM 24 OCT 09:30 À 11:30 | MERCREDI 28 OCT 09:30 À 11:30 | VEN 30 OCT 19H À 21H

