



Accords mets et boissons

COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS (supplément 15 euros)

Croustillant chèvre et noisettes; Dos de cabillaud en écailles de St-Jacques, sauce au vin rouge, poêlée de légumes d'automne; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

☉ MA 04 OCT 19H À 21H

Adultes

LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses

☉ SA 01 OCT 09:30 À 11:30

RETOUR DU MARCHÉ

Poire feuilletée, crème de roquefort; Cabillaud poêlé, sauce orange coco, purée de panais; Panna cotta à l'orgeat, coulis aux pêches / ☉ SA 01 OCT 14:00 À 16:00

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Crèmeux topinambours et foie gras, cigarette champignons; Palet à la farce fine d'automne, coulis Cognac et noisettes; Semifreddo poires et noisettes et praliné (glace)

☉ LU 03 OCT 14H À 16H | SA 08 OCT 14H À 16H | ME 12 OCT 19H À 21H | JE 20 OCT 09:30 À 11:30

LA CUISINE AU WHISKY

Petits babas salés au sirop de whisky et viande fumée; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard; Mousse au Baileys et moelleux café

☉ LU 03 OCT 19H À 21H | VE 14 OCT 09:30 À 11:30 | LU 17 OCT 14H À 16H | SA 22 OCT 14H À 16H

L'AUTOMNE

Bouchées potiron parmesan; Veau au safran, poires confites et noix caramélisées; Chouquettes façon Paris-Brest

☉ MA 04 OCT 14H À 16H | ME 05 OCT 19H À 21H | ME 19 OCT 09:30 À 11:30 | SA 22 OCT 17H À 19H

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Cheesecake gorgonzola, poire et tuile balsamique pistache; Filet de canard à l'orange caramélisée, compotée au gingembre; Fondant châtaigne et éclats chocolat

☉ JE 06 OCT 09:30 À 11:30 | SA 08 OCT 09:30 À 11:30 | LU 17 OCT 19H À 21H

TROIS ÉTOILES

Ravioles de chèvre frais, châtaignes et crème de butternut; Boudin aux pistaches, pané au sésame, salsifis et gastrique; Tarte aux pommes au vin, comme une fleur

☉ JE 06 OCT 14H À 16H | MA 11 OCT 09:30 À 11:30 | ME 19 OCT 19H À 21H | SA 29 OCT 14H À 16H

MENU D'OCTOBRE

Tarte fine aux champignons, ail en chemise; Cœur d'endive à la mousse de langoustines, beurre d'agrumes; Coulant à la crème de marron

☉ VE 7 OCT 09H30 À 11H30 | SA 15 OCT 09:30 À 11:30 | MA 18 OCT 14H À 16H | LU 31 OCT 19H À 21H

PÂTISSERIE D'AUTOMNE

Jolie charlotte poire, caramel et chocolat

☉ VE 07 OCT 14H À 16H | ME 26 OCT 19H À 21H

AU COIN DU FEU

Œuf mollet café, beurre de pain grillé; Parmentier de confit de canard, sauce meurette; Mille-feuilles de nougat, mousse chocolat

☉ SA 08 OCT 17H À 19H | MA 11 OCT 14H À 16H | LU 24 OCT 19H À 21H | MA 25 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

☉ LU 10 OCT 19H30 À 21H30 | MA 25 OCT 14H À 16H | SA 29 OCT 17H À 19H | ME 02 NOVEMBRE 09:30 À 11:30

LE JAPON

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

☉ ME 12 OCT 09:30 À 11:30 | JE 13 OCT 19H À 21H | MA 25 OCT 19H À 21H

MON ASSIETTE DE GRAND CHEF

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

☉ JE 13 OCT 14H À 16H | JE 27 OCT 19H À 21H | VE 28 OCT 09:30 À 11:30

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

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

☉ MA 18 OCT 19H À 21H

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 NOVEMBRE 19H À 21H

Chefs en herbe

ADOS

Tempura de gambas; Pita au kebab (boulettes d'agneau parfumées), sauce au yaourt; Tarte au pomme meringuée en bocal / ☉ JE 20 OCT 16:30 À 18:30

ENFANTS : PETIT GOÛTER D'AUTOMNE

Pommes cuites et brioche perdue; Pâte à tartiner au spéculoos; Cake d'automne / ☉ JE 20 OCT 14H À 16H | VE 28 OCT 14H À 16H

ENFANTS : SPECIAL HALLOWEEN

Moelleux au chocolat araignée; Momies feuilletées; Œufs tarentule / ☉ LU 24 OCT 14H À 16H | LU 31 OCT 14H À 16H

PARENT-ENFANT : MENU A QUATRE MAINS

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

☉ SA 1 OCT 17H À 19H | VE 21 OCT 14H À 16H | ME 2 NOV 14H À 16H

PARENT-ENFANT : TOUT CHAUD

Œuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et pop-corn

☉ JE 27 OCT 14H À 16H | SA 29 OCT 09:30 À 11:30