



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

Tarte aux champignons, fondue d'oignon, lard et noisette; Veau au beurre noisette, haddock et courge; Moelleux au café, chocolat et gingembre, chantilly fruit de la passion

☉ VE 04 OCT 19:00 A 22:30

Mets et vins

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : L'ESPAGNE

Croquetas au chorizo; Zarzuela; Mousse au turon

☉ JE 26 SEPT 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : AU BORD DE L'ADRIATIQUE

Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Le véritable Osso bucco; Crème glacée au café et florentins

☉ ME 09 OCT 19:00 A 23:00

Adultes

ENCORE LES VACANCES

Cannelloni corses; Kleftiko (plat crétois : agneau et légumes fondants et feta); Kouign amann

☉ SA 14 SEPT 09:30 A 11:30 | MA 24 SEPT 19:00 A 21:00 | SA 26 OCT 17:00 A 19:00

TUTTI FRUTTI

Figues rôties au chèvre, crème de feuille de figuier; Canard aux pêches; Cheesecake croustillant aux prunes, façon BN

☉ SA 14 SEPT 14H-16H | LU 23 SEPT 19:00 A 21:00 | JE 26 SEPT 14:00 A 16:00

RÉCOLTE D'ÉTÉ

Samossas figues, mozzarella et basilic; Burger d'été Végé (bun maison, steak de haricots rouges, aubergines...);

Papillote abricots, sésame, sauce au chocolat

☉ SA 14 SEPT 17H-19H | MA 17 SEPT 14H-16H | ME 18 SEPT 19H-21H

AU SOLEIL

Persillé de crevettes, sauce avocat; Saumon curry coco; Baba rhum, chantilly et pêche

☉ MA 17 SEPT 19:00 A 21:00 | SA 21 SEPT 14H-16H | MA 24 SEPT 14H-16H

LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

☉ JE 19 SEPT 14H-16H

FOOD'ANGERS avec FLEURON D'ANJOU

Rillettes de volaille aux échalotes; Langoustine rôties, mousseline de fenouil et vinaigrette aux framboises; Pâté aux prunes

☉ JE 19 SEPT 19:00 A 21:00 | VE 20 SEPT 14H-16H | SA 21 SEPT 17:00 A 19:00

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

☉ VE 20 SEPT 19:00 A 21:00

PANIER DE SEPTEMBRE

Ratatouille, crumble au thym; Poulet à la sauge, pommes de terre éventail; Tarte renversée aux pêches

☉ SA 21 SEPT 09:30 A 11:30 | LU 23 SEPT 14H-16H | ME 25 SEPT 19H-21H | DI 29 SEPT 10H-12H

LE JAPON

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

☉ DI 22 SEPT 14:00 A 16:00 | SA 28 SEPT 09:30 A 11:30 | MA 08 OCT 19:00 A 21:00 | JE 31 OCT 09:30 A 11:30

LES MACARONS D'AUTOMNE

Les macarons à la pomme; Les macarons à la noisette

☉ SA 28 SEPT 14:00 A 16:00 | JE 03 OCT 14:00 A 16:00 | DI 20 OCT 10:00 A 12:00 | MA 22 OCT 19:00 A 21:00 | SA 26 OCT 09:30 A 11:30

PANIER D'AUTOMNE

Cappuccino de butternut et chantilly à la moutarde; Gnocchis champignons, pesto aux noix, pancetta croustillante; Tarte poire, caramel et pécan

☉ SA 28 SEPT 17:00 A 19:00 | LU 30 SEPT 19:00 A 21:00 | JE 10 OCT 14:00 A 16:00 | ME 23 OCT 19:00 A 21:00

DE SAISON

Bonbon croustillant de St-Jacques aux épices; Veau, mousseline et carotte, condiment pain d'épices; Moelleux châtaigne, façon tartelette aux prunes

☉ MA 01 OCT 14:00 A 16:00 | LU 07 OCT 19:00 A 21:00 | SA 12 OCT 09:30 A 11:30 | LU 28 OCT 19:00 A 21:00

HERBES FRAÎCHES

Camembert pané et salade d'herbes; Gambas à la mélisse, jus d'herbes, et « Gambas Curd »; Crème à la sauge, pommes rôties et tuile de meringue

☉ MA 01 OCT 19:00 A 21:00 | SA 12 OCT 14:00 A 16:00 | MA 15 OCT 14:00 A 16:00

DOUCEUR

Les muffins d'automne; Gros ravioli à la joue de bœuf, sauce au vin rouge; Pommes confites, sablé breton, sorbet au cidre

☉ ME 02 OCT 19:00 A 21:00 | LU 07 OCT 14:00 A 16:00 | SA 12 OCT 17:00 A 19:00

LE MENU D'OCTOBRE

Lasagnes d'automne aux légumes; Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

☉ VE 04 OCT 14:00 A 16:00 | JE 31 OCT 19:00 A 21:00 | SA 02 NOV 17:00 A 19:00

LE PARIS-BREST

Paris-Brest

☉ SA 05 OCT 09:30 A 11:30 | VE 11 OCT 19:00 A 21:00





PLAISIR

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

🕒 SA 05 OCT 14:00 A 16:00 | DI 06 OCT 14:00 A 16:00 | VE 18 OCT 14:00 A 16:00 | LU 21 OCT 19:00 A 21:00

UN SOIR A BEYROUTH

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

🕒 SA 05 OCT 17:00 A 19:00 | LU 14 OCT 19:00 A 21:00 | JE 17 OCT 14:00 A 16:00 | DI 27 OCT 14:00 A 16:00

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés

🕒 MA 08 OCT 14:00 A 16:00 | JE 17 OCT 19:00 A 21:00 | SA 19 OCT 17:00 A 19:00

DES POMMES, DES POIRES...

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

🕒 VE 11 OCT 14:00 A 16:00 | MA 29 OCT 19:00 A 21:00 | SA 02 NOV 14:00 A 16:00

LA ROUTE DES EPICES

Gambas flambées, crème gingembre paprika; Veau au safran, coings confits et noix caramélisées; Verrine biscuit aux épices, choco crémeux et poires

🕒 LU 14 OCT 14:00 A 16:00 | JE 24 OCT 19:00 A 21:00 | SA 02 NOV 09:30 A 11:30

AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Tarte au citron en verrine, cœur de sorbet au citron vert

🕒 MA 15 OCT 19:00 A 21:00 | SA 19 OCT 14:00 A 16:00 | MA 22 OCT 09:30 A 11:30

LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

🕒 VE 25 OCT 09:30 A 11:30 | VE 01 NOV 19:00 A 21:00

Jeunes

ENFANTS (6-12 ans) : LE MENU HALLOWEEN (venez déguisés !)

Soupe orange aux « araignées »; croustillantes; Gâteau cervelle (choco-framboise)

🕒 LU 21 OCT 14:00 A 16:00 | JE 31 OCT 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : LE GOÛTER DES ARTISTES

Kanelbullar (brioche suédoises à la cannelle); Sablé aux chocolats, palette de peinture

🕒 MA 22 OCT 14:00 A 16:00 | ME 30 OCT 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : MENU ASIATIQUE

Beignets de crevettes; Porc au caramel; Riz cantonnais

🕒 MA 29 OCT 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : UNITED KINGDOM

Welsh (tartine jambon, cheddar); Fish Pie (poissons et pommes de terre); Crumble pomme noisette

🕒 VE 25 OCT 14:00 A 16:00 | LU 28 OCT 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : GOURMANDISE

Chouquettes aux grains de sucre; Moelleux châtaigne et miel; Sablés Guimauve

🕒 DI 29 SEPT 14:00 A 16:00 | VE 18 OCT 19:00 A 21:00 | SA 26 OCT 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : C'EST MOI QUI L'AI FAIT

Guacahuètes; Pasta a la carbonara; Crémeux chocolat et sarrasin

🕒 DI 22 SEPT 10:00 A 12:00 | ME 30 OCT 19:00 A 21:00

ADULTE/ENFANT : HALLOWEEN

Biscuit cercueil rempli de bonbons; Burger monstrueusement bon

🕒 SA 19 OCT 09:30 A 11:30 | ME 23 OCT 14:00 A 16:00 | DI 27 OCT 10:00 A 12:00 | JE 31 OCT 16:30 A 18:30

ADULTE/ENFANT : GOÛTER D'AUTOMNE

Jus de pommes chaud aux épices; Crêpes à la châtaigne, pâte à tartiner maison; Brioche au caramel

🕒 DI 20 OCT 14:00 A 16:00 | JE 24 OCT 14:00 A 16:00 | VE 01 NOV 14:00 A 16:00

ADOS (13-17ans) : FANTASTIQUE

Oeuf de dragon; Ailes de chauve-souris (poulet); Tarte citrouille et chocolat

🕒 VE 25 OCT 16:30 A 18:30 | ME 30 OCT 16:30 A 18:30

