

Autour du vin

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : On va en boire de toutes les couleurs

Jaune : poivron - maïs - satay; Rose : saumon, lentilles, lait de coco; Noir et blanc : Pavlova cassis

🕒 VENDREDI 18 SEPT 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : GRAPPES AGAPES

Salade Sonoma (volaille, raisins, céleri, noix de pécan, pavot); Filet mignon farci aux champignons, châtaignes sautées; Poêlée de raisins au miel et romarin, tuile

🕒 JEUDI 15 OCT 19:00 A 23:00

Séances adultes

LE BRUNCH : Cours de cuisine suivi de la dégustation sur place

Œuf nuage; Cookies tahiné; Pain à la courge; Salade de fruits...

🕒 DIMANCHE 27 SEPT 11:00 A 14:00

LES MACARONS DE LA RENTRÉE

Les macarons bleus à la nougatine; Les macarons rouges aux fruits

🕒 LUNDI 14 SEPT 19H A 21:00 | MARDI 29 SEPT 09:30 A 11:30

MA JOLIE PÂTISSERIE

Abricot, crème mascarpone, biscuit spéculos

🕒 JEUDI 17 SEPT 09:30 A 11:30 | MARDI 22 SEPT 19:00 A 21:00

PETIT-DÉJEUNER

Kouign aman; Pain au chocolat

🕒 MARDI 13 OCT 19:00 A 21:00 | JEUDI 22 OCT 19:00 A 21:00 | JEUDI 29 OCT 09:30 A 11:30

LE PARIS-BREST

Paris-Brest

🕒 JEUDI 22 OCT 09:30 A 11:30 | MARDI 27 OCT 19:00 A 21:00

LE JAPON

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

🕒 MARDI 15 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 17 OCT 14:00 A 16:00

FISH AND CHIC

Mon bel éclair saumon avocat (pâte à chou maison); Poisson en écaille de chorizo, coulis poivron rouge; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

🕒 MERCREDI 16 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 19 SEPT 09:30 A 11:30 | LUNDI 28 SEPT 14:00 A 16:00

VITE FAIT, TRES BIEN FAIT

Pain perdu, tomate et mozza; Blanquette gambas et volaille à la pâte de curry; Figues pochées à la sangria

🕒 VENDREDI 18 SEPT 09:30 A 11:30 | SAMEDI 26 SEPT 09:30 A 11:30 | LUNDI 28 SEPT 19:00 A 21:00

Cours de cuisine Septembre et Octobre 2020

AU SOLEIL

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Sorbet mojito (avec ou sans sorbetière), financiers au citron

🕒 SAMEDI 19 SEPT 14:00 A 16:00 | LUNDI 21 SEPT 19:00 A 21:00 | MARDI 22 SEPT 14:00 A 16:00

RÉGAL ESTIVAL

Panna cotta parmesan au poivron confit; Brochette de gambas marinées, aioli au safran; Tarte fine à l'abricot, éclats de dragée

🕒 SAMEDI 19 SEPT 17:00 A 19:00 | JEUDI 24 SEPT 09:30 A 11:30 | MARDI 29 SEPT 19:00 A 21:00

AROMATES

Cigarettes à la feta et persil; Émincé de bœuf mariné, riz pilaf à l'estragon; Tarte prunes et thym

🕒 LUNDI 21 SEPT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 SEPT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 26 SEPT 17:00 A 19:00

NOS RÉGIONS ONT DU GOÛT

Chèvre, avocat et poire, pain de campagne doré; Filet mignon, béarnaise, légumes glacés; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel

🕒 SAMEDI 26 SEPT 14:00 A 16:00 | LUNDI 12 OCT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 OCT 19:00 A 21:00

L'AUTOMNE

Petit pâté de champignons au magret fumé en croûte; Médaille de veau, crumble kasha olives; Panna cotta au spéculos

🕒 MERCREDI 30 SEPT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 02 OCT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 03 OCT 09:30 A 11:30 | SAMEDI 31 OCT 14:00 A 16:00

BELLES DÉCOUVERTES

Farces bœuf et pignon (Samboussék); Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Mille-feuille au caramel en verrine

🕒 JEUDI 01 OCT 09:30 A 11:30 | LUNDI 12 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 17 OCT 17:00 A 19:00

LES GORUMANDISES EN ANJOU

Pâté aux prunes; Soufflé au Cointreau; Nougatine au chocolat bleu

🕒 VENDREDI 02 OCT 19:00 A 21:00

LA ROUTE DES ÉPICES

Gaufres curcuma, avocat, crevette; Echine, fondue d'aubergines aux épices douces et crème parmesan; Tarte chocolat, gelée agrumes et coriandre

🕒 SAMEDI 03 OCT 14:00 A 16:00 | LUNDI 05 OCT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 07 OCT 19:00 A 21:00 | LUNDI 26 OCT 19:00 A 21:00

JOLI MENU

Croustillant chèvre et noisettes; Canard, vinaigre de cassis, champignons; Choux au caramel

🕒 SAMEDI 03 OCT 17:00 A 19:00 | MARDI 06 OCT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 09 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 17 OCT 09:30 A 11:30



RÉGAL

Cappuccino de châtaignes, champignons et gressins; Feuilleté de poisson et gambas, crème Cognac; Finger Chocolat sésame

🕒 LUNDI 05 OCT 19:00 A 21:00 | JEUDI 08 OCT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 10 OCT 09:30 A 11:30

SAVEURS D'AUTOMNE

Ravioles champignons, jus au persil; Pommes de terre, comme un galet aux algues; Tarte fine aux pommes

🕒 MARDI 06 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 10 OCT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 16 OCT 09:30 A 11:30

MENU GOURMAND

Nems de poireau, crevettes au wasabi; Yassa au poulet (oignons, citron vert, moutarde, thym...); Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 VENDREDI 09 OCT 09:30 A 11:30 | VENDREDI 23 OCT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 31 OCT 17:00 A 19:00

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)

🕒 SAMEDI 10 OCT 17:00 A 19:00 | MERCREDI 21 OCT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 30 OCT 09:30 A 11:30

C'EST DE SAISON

Salade Sonoma (volaille, raisins, céleri, noix de pécan, pavot); Tajine de veau, coing et mille épices; Pancakes aux pommes, sauce caramel et noix

🕒 VENDREDI 16 OCT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 23 OCT 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 OCT 17:00 A 19:00

LES POMMES

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

🕒 LUNDI 19 OCT 19:00 A 21:00

FRUITS SECS

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

🕒 SAMEDI 24 OCT 14:00 A 16:00 | JEUDI 29 OCT 19:00 A 21:00

Jeunesse

ENFANTS (6-12 ans) : LES VACANCES

Tarte au sucre; Financiers; Feuilleté poire choco amandine

🕒 MARDI 20 OCT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 OCT 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : MENU DES VACANCES

Pommes de terre farcies (cheddar et bacon); Gratin de coquillettes à la béchamel; Fondant au chocolat

🕒 MERCREDI 21 OCT 14:00 A 16:00 | JEUDI 29 OCT 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : GOÛTER QUI FAIT PEUR

Doigt de la sorcière; Effrayants cookies; Bouche de vampire (pâte d'amande)

🕒 JEUDI 22 OCT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 OCT 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : LA RENTRÉE (une inscription par binôme)

Crème au popcorn; Tarte aux pommes en cage; Crayon sablé

🕒 VENDREDI 25 SEPT 18:30 A 20:30 | DIMANCHE 11 OCT 10:00 A 12:00 | SAMEDI 31 OCT 09:30 A 11:30

ADULTE/ENFANT : TOUT CHAUD (une inscription par binôme)

Oeuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et popcorns

🕒 LUNDI 19 OCT 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 25 OCT 10:00 A 12:00

ADULTE/ENFANT : HALLOWEEN (une inscription par binôme)

Feuilleté tête de mort au chocolat; Chauve souris croustillante (pommes); Cupcake diabolin (fruits rouges)

🕒 MARDI 20 OCT 19:00 A 21:00 | LUNDI 26 OCT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 OCT 18:30 A 20:30

ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

🕒 SAMEDI 24 OCT 09:30 A 11:30 | MARDI 27 OCT 14:00 A 16:00

