

## Adultes

### **LE POISSON (supplément 4 euros)**

Croustillant de poisson, beurre blanc; Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates-cerises aigre-douce

Ⓞ VENDREDI 01 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 06 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 08 AVRIL 09:00 A 11:00 | VENDREDI 15 AVRIL 14:00 A 16:00 | MARDI 19 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 23 AVRIL 09:00 A 11:00 | MARDI 26 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 29 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 ramequin

### **DINER OENOLOGIQUE (supplément 16 euros)**

**Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'œnologie**

**Au menu :** Crème brûlée de Saint-Jacques; Panna cotta coco, gelée passion; Feuilleté de poisson et crevettes, sauce exotique

Ⓞ VENDREDI 01 AVRIL 19:00 A 22:00

### **LES MACARONS**

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise

Ⓞ SAMEDI 02 AVRIL 08:30 A 10:30 | LUNDI 04 AVRIL 19:00 A 21:00 | JEUDI 07 AVRIL 09:00 A 11:00 | MARDI 19 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 AVRIL 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **TOUR DU MONDE**

Tempura de gambas au sésame, sauce aigre-douce; Curry rouge au Porc, Litchis et arachide; Moelleux amandes, coeur coulant exotique

Ⓞ SAMEDI 02 AVRIL 17:00 A 19:00 | MERCREDI 06 AVRIL 14:00 A 16:00 | MARDI 12 AVRIL 09:00 A 11:00 | LUNDI 18 AVRIL 19:00 A 21:00 | JEUDI 28 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

### **LES RAVIOLES**

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Bouillon de volaille au citron confit, ravioles aux herbes fraîches; Ravioles de fruits à la fève de tonka

Ⓞ MARDI 05 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 08 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 21 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 23 AVRIL 17:30 A 19:30 | MARDI 26 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

### **UN AIR PRINTANIER (supplément 2 euros)**

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Pastilla fraises et amandes

Ⓞ JEUDI 07 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 11 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 16 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 20 AVRIL 09:00 A 11:00 | VENDREDI 29 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 ramequin + 6 boîtes hermétiques + 2 plats à crème brûlée

### **GRAINES EN FOLIE**

Sablé pavot, ricotta, mélimélo de légumes printaniers; Mijoté de boeuf au sésame; Pommes rôties, nougatine et mousse cacahuètes

Ⓞ JEUDI 07 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 09 AVRIL 09:00 A 11:00 | LUNDI 11 AVRIL 14:00 A 16:00 | MARDI 19 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques + 3 moules à tartelette

### **LE JAPON (supplément 5 €)**

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

Ⓞ VENDREDI 08 AVRIL 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 10 AVRIL 09:30 A 11:30 | MERCREDI 27 AVRIL 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### **LE RISOTTO**

Risotto au saumon fumé; Chips de risotto aux petits légumes; Risotto au chocolat et pistaches

Ⓞ SAMEDI 09 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 15 AVRIL 09:00 A 11:00 | VENDREDI 15 AVRIL 19:00 A 21:00 | MERCREDI 20 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LES SUCRERIES**

**Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)**

Mousse au toberone; Muffins pinky; Panna cotta au carambar et son crumble

☉ DIMANCHE 10 AVRIL 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 17 AVRIL 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 24 AVRIL 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins + 6 verrines

### **LE MENU DU MOIS (supplément 2 euros)**

Tarte tressée à la crème de poivrons grillés et chèvre frais; Coupe bretonne à la rhubarbe; Roulé de porc à la sauge et ricotta

☉ MERCREDI 13 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 20 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 22 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 28 AVRIL 09:00 A 11:00 | SAMEDI 30 AVRIL 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours : 1 boîtes hermétique + 4 ramequin + 1 moule à tartelette

### **LA PATE A CHOU**

Chouquettes aux framboises; Chouquettes au poisson fumé, vodka et poivre vert; Pets de nonne salés aux tomates confites

☉ MERCREDI 13 AVRIL 19:00 A 21:00 | JEUDI 21 AVRIL 09:00 A 11:00 | LUNDI 25 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

## **Enfants**

### **ENFANT :LE GOUTER DES VACANCES**

Spritz; Brownies chocolat blanc et citron; Mousse au Kinder

☉ LUNDI 04 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 13 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins

### **ENFANT : LE MENU DE PRINTEMPS**

Tartine printanière; Cordon bleu maison aux jeunes épinards; Crème renversée et tuiles aux amandes

☉ MARDI 05 AVRIL 14:00 A 16:00 | MARDI 12 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four