



Spécial

COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES

2 cocktails surprises !; Samossas au bœuf; Crevettes nage coco-orange; Briochette gorgonzola et noisettes

☉ SA 03 FEV 17H A 19H

SAINT-VALENTIN : Cours de cuisine en BINÔME/COUPLE suivi du dîner sur place

Crab cupcake; Médaillon de veau Rossini, purée de pommes de terre au parfum de truffe; Chou d'amour

☉ MA 13 FEV 19H (célibataires) / ☉ ME 14 FEV 19H (couples)

COURS DE CUISINE ACCORD METS ET VINS

Soufflé au Cointreau; Cassolette d'escargot, crème réduite à l'ail et persil et crumble bien croustillant à la noisette; Mille-feuilles de blettes et poisson fumé au beurre blanc

☉ JE 08 FEV 19H A 22H

Adultes

RÉGAL VÉGÉTARIEN

Flan de poireau au citron et pavot, cœur mozzarella; Polenta façon croque monsieur à la feta; Le burger brioché : crémeux chocolat à la cardamome et suprêmes d'orange

☉ ME 07 FEV 19H A 21H | VE 23 FEV 09:30 A 11:30

ENVIE DU JOUR

Terrine de campagne aux noisettes; Quinoa façon risotto à la betterave, chips de Tomme d'Anjou; Mousse au caramel au beurre salé / ☉ JE 8 09:30 A 11:30 | SA 10 14H-16H | MA 20 19H-21H

CARNET DE VOYAGES

Samossas au bœuf; Pad thaïe; Nougat chinois / ☉ VE 9 FEV 09:30 -11:30 | SA 17 09:30-11:30 | MA 06 MARS 19H A 21H

FOOD'ANGERS

Galipettes; La gouline, plat emblématique; Crêmet d'Anjou au coulis de framboises / ☉ VE 9 14H-16H | SA 10 09:30

PLAISIR D'HIVER

Soufflé normand (camembert); Tarte fine aux pommes façon Kouign aman; Agneau aux aromates, cocotte lutée aux légumes d'hiver et citron confit . ☉ VE 09 FEV 19H A 21H | SA 24 FEV 09:30 A 11:30 | MA 27 FEV 09:30 A 11:30

BISTRONOMIE

Salade d'émincé de canard à l'orange et estragon; Poisson en croûte de pain de mie, légumes glacés, sauce ravigote; Flan pâtissier / ☉ SA 10 FEV 17H A 19H | LU 12 FEV 19H-21H | MA 13 FEV 09:30 A 11:30

SAVEURS

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écailles de chorizo, pommes de terre à la graine de moutarde; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco / ☉ LU 12 FEV 14H A 16H | SA 3 MARS 09:30 A 11:30 | LU 05 MARS 19H A 21H

MON CAFE GOURMAND

Briochette à la chantilly, façon profiteroles; Tartelette aux fruits secs et caramel; Douceur aux cerises amarena

☉ MA 13 FEV 14H A 16H | VE 23 FEV 19H A 21H

DU MOMENT

Marbré de poisson aux crevettes et légumes; Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, gratin de pommes de terre et panais; Crêpes Suzette / ☉ VE 16 FEV 09:30 A 11:30 | SA 17 FEV 14H A 16H | LU 19 FEV 19H A 21H

CA PIQUE (UN PEU SEULEMENT)

Emietté de boeuf, crème au wasabi; Blanquette gambas et volaille à la pâte de curry; Mille-feuilles croustillant au chocolat et piment d'Espelette / ☉ ME 21 FEV 19H A 21H | JE 22 FEV 09:30 A 11:30 | SA 24 FEV 14H A 16H

SUR LA ROUTE DES EPICES

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika; Tartelette aux fruits secs et caramel

☉ JE 22 FEV 14H | SA 03 MARS 17H | JE 08 MARS 19H

PANIER DE SAISON

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Cromesquis au chocolat (coque croustillante à l'amande et ganache onctueuse) / ☉ VE 23 14H-16H | MA 27 FEV 19H- 21H

COIN DU FEU

Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes / ☉ SA 24 FEV 17H A 19H | JE 01 MARS 19H A 21H | VE 09 MARS 09:30 A 11:30

LES MACARONS D'HIVER

Macarons à la vanille et chocolat feuilletine

☉ LU 26 FEV 19H A 21H | JE 01 MARS 09:30 A 11:30

LE JAPON

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

☉ VE 02 MARS 19H A 21H

LES CHARLOTTES

Jolie charlotte poire, caramel et chocolat / ☉ MA 06 MARS 09:30 A 11:30 | ME 07 MARS 19H A 21H | SA 10 MARS 17H A 19H

Jeunes

ENFANTS (6-12ans) : GOÛTER D'ICI ET D'AILLEURS

Macarons d'Amiens; Carrot cake; Glace indienne

☉ LU 26 FEV 14H A 16H | JE 08 MARS 14H A 16H

ENFANTS (6-12ans) : L'HIVER

Bonbons au jus de fruits; Tartelette au kiwi; Madeleines au miel / ☉ ME 28 FEV 14H A 16H | MA 06 MARS 14H A 16H

PARENT-ENFANT : LES DESSERTS BRETONS

Farz buen; Gâteau de riz au caramel au beurre salé; Far breton / ☉ JE 01 MARS 14H A 16H | SA 10 MARS 14H A 16H

PARENT-ENFANT : TRADITION

Oeuf poché aux croûtons dorés; Waterzoï de poulet; Iles flottantes / ☉ SA 03 MARS 14H A 16H | ME 07 MARS 14H A 16H

ADOS : MON APÉRO...AUX LÉGUMES

Tempura de chou fleur; Houmous rose; Röstis de légumes

☉ VE 09 MARS 14H A 16H