



Accords mets et ...

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET RHUM

Persillé de crevettes, sauce avocat-rhum; Saumon au curry rhum-coco; Baba rhum, chantilly et fraises

🕒 VENDREDI 17 MAI 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : LA CORSE

Cannelloni corses; Poulet à la sauge; Fiadone (dessert corse)

🕒 VENDREDI 14 JUIN 19:00 A 23:00

FORMATION EN VINS : SAVOIR SERVIR LES VINS

Connaître les outils du service - Maîtriser la température, l'oxygénation et la décantation - Choisir et entretenir les verres et les carafes - Conserver les vins après ouverture

🕒 SAMEDI 11 MAI 09:30 A 11:30

COCKTAILS ET BOUCHÉES APÉRITIVES

2 cocktails surprises ; Ktipiti, crème de poivrons à la feta; Samossas au curry de pomme de terre; Oignons bhaji (beignets d'oignons)

🕒 VENDREDI 31 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 22 JUIN 17:00 A 19:00

Adultes

LES FRAISES ET LES ASPERGES DE FLEURON D'ANJOU

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail; Poisson à la citronnelle et asperges Vertes; Panna cotta vanille, estragon et fraises

🕒 JEUDI 23 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 MAI 09:30 A 11:30

VERT

Croustillant au persil, crème de petits pois, ricotta et menthe; Saumon en Croûte de Pistache et Beurre Blanc vert; Jolie tartelette à la rhubarbe

🕒 LUNDI 29 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 03 MAI 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 19 MAI 10:00 A 12:00 | SAMEDI 25 MAI 17:00 A 19:00 | LUNDI 03 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 28 JUIN 09:30 A 11:30

INFLUENCES

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse à la tapenade, crumble au thym; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Crêmet d'Anjou

🕒 MARDI 30 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 09 MAI 19:00 A 21:00 | MERCREDI 12 JUIN 19:00 A 21:00 | JEUDI 20 JUIN 14:00 A 16:00 | SAMEDI 29 JUIN 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

🕒 MARDI 30 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 18 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 11 JUIN 09:30 A 11:30

PRIMAVERA

Verrine crabe au Poivre de Timut, cappuccino d'artichaut; Bœuf au bouillon de wasabi, légumes croquants et oignon croustillant; Gâteau nantais

🕒 JEUDI 02 MAI 09:30 A 11:30 | DIMANCHE 12 MAI 14:00 A 16:00 | LUNDI 13 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 01 JUIN 17:00 A 19:00

UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

🕒 JEUDI 02 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 04 MAI 17:30 A 19:30 | LUNDI 13 MAI 14:00 A 16:00

LE JAPON

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

🕒 VENDREDI 03 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 18 MAI 17:00 A 19:00 | MARDI 04 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

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

🕒 SAMEDI 04 MAI 14:30 A 16:30 | LUNDI 06 MAI 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 12 MAI 10:00 A 12:00 | LUNDI 20 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 11 JUIN 19:00 A 21:00 | MARDI 25 JUIN 14:00 A 16:00

COULEURS

Profiteroles, chèvre et coulis poivron; Moqueca de Bahia (Gambas, poivrons, lait de coco...); Mousse au chocolat blanc et mangues, cigarettes

🕒 LUNDI 06 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 15 JUIN 17:00 A 19:00 | LUNDI 24 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 25 JUIN 19:00 A 21:00

JOLIE PATISSERIE

Gros chou fraise, vanille et citron vert

🕒 JEUDI 09 MAI 09:30 A 11:30 | MARDI 14 MAI 19:00 A 21:00 | LUNDI 10 JUIN 14:00 A 16:00

ICI ET AILLEURS

Ceviche, Petits pois, carpaccio d'asperges; Filet mignon, façon orloff aux blettes, mozza et poitrine; Pasteis de nata (flans traditionnels)

🕒 VENDREDI 10 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 15 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 01 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 14 JUIN 14:00 A 16:00





PANIER DE SAISON

Gaspacho de concombre et coco; Agneau, fondue d'aubergines aux épices douces et crème parmesan; Tarte pistaches et pomelo

🕒 MARDI 14 MAI 14:00 A 16:00 | LUNDI 20 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 29 JUIN 17:00 A 19:00

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

🕒 VENDREDI 17 MAI 09:30 A 11:30 | LUNDI 27 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 08 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 18 JUIN 19:00 A 21:00

VOYAGES

Caviar d'aubergines et gressins aux zestes; Canard mijoté façon 1001 nuits; Sablé breton framboises coco

🕒 MARDI 21 MAI 19:00 A 21:00 | LUNDI 27 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 08 JUIN 09:30 A 11:30 | LUNDI 17 JUIN 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

VEGGIE

Salade de lentilles, burrata, fraises et basilic; Risotto printanier au sarrasin : oignon, petits pois, parmesan, safran et coriandre fraîche; Yaourt glacé aux fruits

🕒 MERCREDI 22 MAI 19:00 A 21:00 | MARDI 28 MAI 14:00 A 16:00

SOLEIL

Tarte fine courgette, basilic et pignons; Poisson mariné au lait de coco et citron vert; Nougat glacé

🕒 MARDI 28 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 31 MAI 09:30 A 11:30 | SAMEDI 08 JUIN 17:00 A 19:00 | MARDI 18 JUIN 09:30 A 11:30

ÉPICES

Mini-tatin carottes et cumin; Joutes de porc aux figues et quatre-épices; Gâteau vapeur au gingembre

🕒 LUNDI 03 JUIN 14:00 A 16:00 | MERCREDI 05 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 22 JUIN 09:30 A 11:30

DOLCE VITA

Caponata; Vitello tonnato (veau accompagné d'une sauce au thon) et poivrons marinés; Baba au limoncello

🕒 MARDI 04 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 07 JUIN 09:30 A 11:30 | SAMEDI 29 JUIN 14:00 A 16:00

L'ÉTÉ

Crumble de courgette, roquette et chèvre; Axoa de veau, comme au pays basque; Verrine fruit rouges, chantilly et meringuette maison

🕒 SAMEDI 15 JUIN 14:00 A 16:00 | LUNDI 17 JUIN 14:00 A 16:00 | LUNDI 24 JUIN 19:00 A 21:00



Adulte/Enfant en binôme

ADULTE/ENFANT : MENU DES BEAUX JOURS

Beignets de crevettes; Boulettes de boeuf maison, sauce tomates et 4-épices; Verrine fruits de saison et grenadine

🕒 MARDI 07 MAI 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 16 JUIN 10:00 A 12:00

ADULTE/ENFANT : MACARONS AUX FRUITS

Macarons à la framboise; Les macarons à la vanille et au citron

🕒 DIMANCHE 02 JUIN 10:00 A 12:00 | SAMEDI 22 JUIN 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : PIQUE NIQUE

Moelleux tomates, cœur ricotta; Tarte coco-thon au curry; Verrine de riz au lait, compotée d'abricot et allumettes caramélisées

🕒 VENDREDI 10 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : GOÛTER TROMPE L'OEIL

Petit potager sucré (cookies, crème chocolat, pâte d'amandes...); Fausse pizza sucrée

🕒 DIMANCHE 19 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 07 JUIN 19:00 A 21:00

