



## Cours de cuisine mars et avril 2020



### A ne pas manquer

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

Scones ; madeleines ; smoothie, œufs brouillés ; briochettes salées ; granola...

🕒 DIMANCHE 26 AVRIL 10:00 A 13:00

#### AFTERWORK : COCKTAIL ET BOUCHÉES APÉRITIVES

2 cocktails surprises !; Scones cheddar et épinard; Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Fava (tartinade aux pois cassés)

🕒 VENDREDI 27 MARS 19:00 A 21H

### Autour du vin

#### 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 14 MARS 09:30 A 12:30

#### MATCH ÉCOSSE-IRLANDE : ACCORDS METS ET WHISKYS ET BIÈRES

Œuf gratiné à la bière blanche; Bœuf, sauce au whisky; Apple pie de la St-Patrick

🕒 MARDI 17 MARS 19:00 A 23:

### Séances en anglais

#### ENGLISH COOK – MARS

Tempura de gambas, sauce aigre-douce

🕒 JEUDI 19 MARS 17:30 A 18:30

#### ENGLISH COOK - AVRIL

Chop suey (in english); Crème fouettée au miel et mendiants (in english)

🕒 MERCREDI 15 AVRIL 17:30 A 18:30

### Séances adultes

#### PÂTISSERIE : Mon très beau gâteau

Letter Cake : Joli gâteau décoré, en forme de la lettre de votre choix. Parfum à votre goût (chocolat, citron, passion, coco et vanille)

🕒 MARDI 03 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 21 MARS 17H A 19:H

#### L'HIVER

Gambas en sabayon d'échalotes; Feuilleté canard et foie gras, réduction aux agrumes; Fondant poire et châtaignes

🕒 MER 4 MARS 19:00 A 21:00 | MER 18 MARS 19H-21H

#### DE SAISON

Oeuf poché, aligot et noisettes; Paupiette de volaille maison, patates douces, champignons et sauce suprême; Ganache cacahuètes, ananas poêlé et crème fouettée passion

🕒 JEUDI 05 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 10 MARS 14:00 A 16:00

#### INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

🕒 VENDREDI 06 MARS 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 29 MARS 10:00 A 12:00 | MERCREDI 15 AVRIL 19:00 A 21:00 | MARDI 21 AVRIL 09:30 A 11:30

#### MON BEAU MENU

Carpaccio d'hiver; Volaille, céleri, fruits secs et Comté; Verrine baba au rhum

🕒 SAMEDI 07 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 19 MARS 09:30 A 11:30

#### TOUR DU MONDE

Brochettes laquées boeuf-fromage; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Moelleux amandes, c?ur coulant exotique

🕒 DIMANCHE 08 MARS 10:00 A 12:00 | SAMEDI 28 MARS 17:00 A 19:00 | LUNDI 30 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 02 AVRIL 09:30 A 11:30 | VENDREDI 24 AVRIL 19:00 A 21:00

#### MARS A TABLE

Verrine volaille au soja et sésame et suprêmes d'agrumes; Veau pané aux flocons de maïs; Pommes rôties, nougatine et mousse cacahuètes

🕒 LUNDI 09 MARS 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 15 MARS 10:00 A 12:00 | VENDREDI 20 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 MARS 14:00 A 16:00

#### LE JAPON

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

🕒 JEUDI 12 MARS 14H-16H | MERCREDI 08 AVRIL 19:00 A 21:00

#### LA SAINT-PATRICK

Irish Fish Pie; Mijoté de porc à la bière, écrasé de patates douces à l'avocat; Irish coffee en verrine

🕒 VENDREDI 13 MARS 14H-16H | LUNDI 16 MARS 19:00 A 21:00

#### DÉCOUVERTE

Houmous carotte et orange; Shorba au frikeh; Pardulas, tartelette citron et safran

🕒 VENDREDI 13 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 24 MARS 14:00 A 16:00

#### ENVIE DU JOUR

Petit paté en croûte aux pistaches; Gambas au lard, condiment au citron confit, chou-fleur rôti; Gâteau léger pour l'heure du thé

🕒 SAMEDI 14 MARS 09:30 A 11:30 | SAMEDI 21 MARS 14:00 A 16:00 | MARDI 31 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 02 AVRIL 14H-16H



## ÇA RÉCHAUFFE

Pommes Dauphine aux herbes; Mignon de porc, chapelure de chorizo, gaufrettes aux pommes de terre et piment d'Espelette; Gâteau au chocolat Suzy de Pierre Hermé

🕒 SAMEDI 14 MARS 17:00 A 19:00 | VENDREDI 20 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 26 MARS 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

🕒 JEUDI 19 MARS 14:00 A 16:00 | LUNDI 20 AVRIL 19:00 A 21:00

## LA ROUTE DES ÉPICES

Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Verrine biscuit aux épices, choco crémeux et poires; Gambas au gingembre flambées au Cointreau

🕒 JEUDI 19 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 04 AVRIL 09:30 A 11:30 | VENDREDI 10 AVRIL 09:30 A 11:30 | JEUDI 16 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 AVRIL 19:00 A 21:00

## EN COULEURS

Cannelloni corses à la brousse; Piccata de veau au chorizo; Cake aux pralines roses

🕒 LUNDI 23 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 26 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 AVRIL 17:00 A 19:00

## LE PRINTEMPS

Labné à la grenade; Poisson, chapelure d'herbes et agrumes, carottes et oranges; Éclair, crème tropézienne

🕒 MARDI 24 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 MARS 09:30 A 11:30 | SAMEDI 11 AVRIL 17:00 A 19:00

## POISSON D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écailles de chorizo, pommes de terre à la graine de moutarde; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

🕒 MERCREDI 01 AVRIL 19:00 A 21:00 | JEUDI 09 AVRIL 09:30 A 11:30 | JEUDI 16 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 AVRIL 14:00 A 16:00

## PÂQUES

Oeuf poché, crème de petits pois; Agneau, cromesquis, jus, primeurs; Blanc manger au chocolat et mousse au chaï

🕒 VENDREDI 03 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 09 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 11 AVRIL 14:00 A 16:00

## LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

🕒 LUNDI 06 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 AVRIL 19H-21H

## UNE ABEILLE DANS LA CUISINE

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte de patates douces; Nougat tendre

🕒 LUNDI 06 AVRIL 19:00 A 21:00 | MER 22 AVRIL 09:30 A 11:30



## HEURE D'ÉTÉ

Terrine avocat et noix de Cajou; Bun bretzel, effiloché de bœuf, ketchup de betterave, pickles; Cookie moelleux au citron

🕒 JEUDI 09 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 10 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 18 AVRIL 09:30 A 11:30

## UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry; Poisson basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

🕒 MARDI 14 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 24 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 AVRIL 17:00 A 19:00

## Jeunesse

### ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

🕒 SAMEDI 21 MARS 10:00 A 12:00

### ADULTE/ENFANT : PIQUE-NIQUE

Madeleines au basilic; Scotch egg (Boulette panée, chair à saucisse et oeuf); Panna Cotta façon bounty

🕒 DIMANCHE 22 MARS 10:00 A 12:00 | MARDI 14 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 AVRIL 09:30 A 11:30

### ADULTE/ENFANT : GOURMANDISE

Pasteis de nata (flans traditionnels); Tiramisu-cheesecake; Sablé aux pommes fondantes

🕒 SAMEDI 07 MARS 09:30 A 11:30 | VENDREDI 17 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 AVRIL 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT : LES FLEURS

Tartelette en fleur, radis et fromage frais; Fleurs de pommes de terre, crème à la ciboulette; Mousse à l'amande, marguerite caramel-amande

🕒 DIMANCHE 05 AVRIL 10:00 A 12:00 | SAMEDI 18 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 AVRIL 14:00 A 16:00

### ENFANTS (6-12 ans) : GOÛTER DE PÂQUES

Nid de Pâques pavlova (meringue et chocolat); Sablé comme un ?uf, crème passion; Crème aux bonbons au caramel

🕒 LUNDI 13 AVRIL 14:00 A 16:00 | MARDI 21 AVRIL 14:00 A 16:00

### ENFANTS (6-12 ans) : GOÛTER AUTOUR DU MONDE

THE Cookie au chocolat; Welsh cake aux raisins; Achta lié (crème au lait, pistaches...)

🕒 MERCREDI 15 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 20 AVRIL 14:00 A 16:00

### ADOS (13-17 ans) : C'EST MOI QUI L'AI FAIT

Accras de thon; Émincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline et allumettes; Danette maison, croquant praliné

🕒 VENDREDI 17 AVRIL 10:00 A 12:00 | JEUDI 23 AVRIL 17:00 A 19:00

