

LE PAIN

Avec le boulanger des halles de la Roseraie, apprenez à réaliser votre pain.

☉ SAMEDI 19 NOVEMBRE 14 :00

LES NOIX DE SAINT-JACQUES - supplément 5euros

Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne; St-Jacques poêlées, beurre de citron confit; Soufflé aux noix de St-Jacques

☉ SAMEDI 05 NOVEMBRE 09:30 | MARDI 15 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 16 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 19 NOVEMBRE 09:30 | JEUDI 24 NOVEMBRE 09:30

LA TERRINE DE FOIE GRAS – supplément 15 euros

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras de canard au Coteaux de l'Aubance

☉ MARDI 08 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 18 NOVEMBRE 09:30 | MARDI 22 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 26 NOVEMBRE 09:30

LES BRICKS

Cornets croustillants au houmous et graines de sésame; Samossas aux patates douces acidulées; Mille-feuilles orangettes et ganache

☉ LUNDI 07 NOVEMBRE 19:00 | VENDREDI 25 NOVEMBRE 09:30 | JEUDI 01 DECEMBRE 14:00

LES VERRINES

Verrine d'agrumes à la pâte d'amandes; Coupe de poires au sirop de vin, crémeux aux noix; Tasse à la crème de marron et chantilly au café

☉ MARDI 08 NOVEMBRE 09:30 | LUNDI 21 NOVEMBRE 19:00 | MERCREDI 30 NOVEMBRE 14:00

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

☉ MERCREDI 9 NOVEMBRE 20 :30 | SAMEDI 12 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 14 NOVEMBRE 19:00 | VENDREDI 25 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 29 NOVEMBRE 09:30

LA NOIX DE COCO

Gambas flambées, réduction au lait de coco ; Poisson pané en croûte de coco, pesto rouge et pomme de terre au lait de coco; Verrine au lemon curd, mousse et crumble coco

☉ SAMEDI 05 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 22 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 23 NOVEMBRE 19:00 | VENDREDI 02 DECEMBRE 09:30

LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON

Eclairs au wasabi et mousse de poisson fumé; Sablé breton au piment d'Espelette, mousse de poivron rouge; Maki au pavot et magret fumé

☉ JEUDI 10 NOVEMBRE 19:00 | JEUDI 17 NOVEMBRE 09:30 | VENDREDI 02 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 03 DECEMBRE 14:00

LE CHOCOLAT

Chocolat praliné feuilletine; Truffe au chocolat noir et gingembre; Croquine aux amandes

☉ LUNDI 14 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 16 NOVEMBRE 09:30 | SAMEDI 19 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 30 NOVEMBRE 19:00

LE MENU DU REVEILLON

Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Filet de volaille farci aux châtaignes et champignons, mousse à l'huile de noisette, risotto crémeux; Brioche aux escargots

☉ JEUDI 17 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 24 NOVEMBRE 14 :00 | SAMEDI 26 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 28 NOVEMBRE 09:30 | LUNDI 28 NOVEMBRE 14 :00 | MARDI 29 NOVEMBRE 19:00

LE CANARD – supplément 5 euros

Mille-feuilles de langues de chat aux épices et rillettes de canard fumé; Parmentier de potimarron au canard confit; Royale de foie gras, crème de lentilles

☉ LUNDI 21 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 28 NOVEMBRE 19:00 | JEUDI 01 DECEMBRE 09:30 | SAMEDI 03 DECEMBRE 09:30

Pour remporter vos préparations, pensez à vous équiper en glacière et pains de glace et munissez-vous des plats suivants :

Les macarons : 1 plateau

Le canard : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

Les St-Jacques : 2 ramequins pour soufflé + 3 boîtes hermétiques

La terrine de foie gras : terrine 600g + 1 boîte hermétique

Les bricks : 5 boîtes hermétiques

Les verrines: 9 verrines

La noix de coco : 4 boîtes hermétiques + 3 verrines

Les mises en bouche : 3 boîtes hermétiques

Le chocolat : 3 boîtes hermétiques

Le menu du réveillon : 5 boîtes hermétiques

Enfants: 3 boîtes hermétiques