



## Vins

### COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : SUR LES BERGES DU RHÔNE : DE LA SUISSE A LA MÉDITERRANÉENNE

Mille feuille Röstis, viande des grisons et fromage suisse; Poulet Célestine; Nougat glacé façon 13 desserts provençaux

🕒 MERCREDI 13 NOVEMBRE 19:00 A 23:00

### FORMATION EN VINS : APPRENTISSAGE DE LA DEGUSTATION

Connaître son palais - Être capable de commenter un vin dans un langage approprié

🕒 SAMEDI 23 NOVEMBRE 09:30 A 12:30

## Séances adultes

### L'AUTOMNE

Chaud froid lentilles et champignons; Mille feuille d'effiloché de canard confit aux chips de patates douces et purée acidulée; Sablé, crémeux pistache, cassis

🕒 LUNDI 04 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 07 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

### RÉGAL

Sucette, poires, chèvre et poivre; Magret de canard au poivre de Sichuan et balsamique, écrasé de pommes et céleri; Chouquettes bretonnes (gavottes, miel...)

🕒 MARDI 05 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 08 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | DIMANCHE 17 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

### DÉCOUVERTE

Polenta, façon croque-monsieur aux champignons; Poisson, poireaux caramélisés, bouillon au citron; Déclinaison d'agrumes aux épices

🕒 MERCREDI 06 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 12 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 23 NOVEMBRE 17:00 A 19:00

### DÉLICE

Coquille de la mer à la brestoise; Mignon de porc, chapelure de champignons, champignons; Crumble cake poire et chocolat

🕒 JEUDI 07 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 10 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 15 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 23 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

### LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Royale de potimarron, coquillage et dés de pain doré; Suprême de volaille farci, jus de volaille corsé; Vacherin aux cerises amarena

🕒 SAMEDI 09 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 25 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 28 NOVEMBRE 19:00 A 21:00  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) à crème brûlée + 2 ramequin(s)

### FESTIN

Tarte aux champignons, fondue d'oignon, lard et noisette; Veau snacké, brocolis, épices et lait de roquette; Fondant chocolat orange, crème anglaise à la cardamome

🕒 SAMEDI 09 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 22 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 24 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

### PLEIN LES YEUX

Velouté de potimarron, noisette et satay; Paupiette de gambas en feuille de chou, champignons, émulsion de soja et citron vert; Financier à la mangue, chantilly rhum et vanille

🕒 SAMEDI 09 NOVEMBRE 17:00 A 19:00 | LUNDI 18 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 24 NOVEMBRE 10:00 A 12:00 | MARDI 26 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

### TOUT BON

Avocado toast, 2 versions, salée et acidulée; Curry de butternut et pois chiche; Café liégeois gourmand

🕒 DIMANCHE 10 NOVEMBRE 10:00 A 12:00 | SAMEDI 16 NOVEMBRE 17:00 A 19:00 | LUNDI 18 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 21 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

### COULEUR

Tartare de St-Jacques aux agrumes; Pintade, légumes de saison, Paprika et Comté; Fins biscuits façon florentin aux fruits secs

🕒 MARDI 12 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 14 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | SAMEDI 23 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

### SAVEURS

Feuilleté au veau et au poivre de sishuan; Poisson, vinaigrette aux coquillages, mousseline de panais au lard; Soufflé aux pommes, caramel

🕒 SAMEDI 16 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 19 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 25 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

### RETOUR DE MARCHÉ

Ravioles d'automne; Tataki de boeuf, légumes croquant; Compotée de pommes aux noix

🕒 SAMEDI 16 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 21 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 26 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

## Séances adulte/enfant en binôme

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

🕒 VENDREDI 08 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 17 NOVEMBRE 10:00 A 12:00 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 19:00 A 21:00  
Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 plateau(x)

