
MAI 2023

ADULTE

ADULTE : LA GRÈCE AU PRINTEMPS

SPANAKOPITA : Filo croustillante garnie de farce épinard, féta et aromates; Crevettes façon « SAGANAKI » : poêlée aux crevettes à la sauce tomate et feta; SFAKIANI PITA : Galettes à la ricotta, servies avec du miel

MARDI 02 MAI 18:30 A 20:30

MERCREDI 17 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier 6 personnes; Génoise; Sirop d'imbibage; Crème mousseline

DIMANCHE 07 MAI 14:30 A 16:30

ADULTE : CITRON, CITRON ET CITRON

Tartinade Cajou-Citron; Risotto aux crevettes, lait de coco et citron vert; Cheesecake citron, citron vert et son coulis aux deux citrons et verveine

MARDI 09 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : VIVE 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

MARDI 09 MAI 18:30 A 20:30

SAMEDI 27 MAI 14:30 A 16:30

ADULTE : EN ATTENDANT L'ETE...

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Sablé breton aux fraises, pesto à la menthe

MERCREDI 10 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Poulet tikka et riz basmati au citron vert; Lassi mangue-safran

MARDI 16 MAI 14:00 A 16:00

ADULTE : ESCAPADE LIBANAISE

Houmous de betterave et pain pita; Chich taouk (poulet mariné) aux épices et sauce à l'ail; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

MARDI 23 MAI 18:30 A 20:30

ADULTE : LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Soupe Miso

JEUDI 25 MAI 11:00 A 13:00

ADULTE : HERBES FOLLES

Brick de chèvre, basilic, pignon de pin et balsamique; Gambas à la mélisse, jus d'herbes et "Gambas Curd"; Parfait mojito (dessert menthe et citron)

MARDI 30 MAI 18:30 A 20:30

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : EN ATTENDANT L'ETE...

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Sablé breton aux fraises, pesto à la menthe

| JEUDI 04 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : WOK'N ROLL

Wok de crevettes à la citronnelle (entrée); Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Wok de bananes, fruits secs et muscat, crème fouettée vanille

| SAMEDI 06 MAI 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LA ROUTE DES EPICES

Crevettes indiennes, chutney à la mangue; Tajine d'agneau aux épices douces; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

| VENDREDI 12 MAI 18:30 A 21:30

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : HERBES FOLLES

Brick de chèvre, basilic, pignon de pin et balsamique; Gambas à la mélisse, jus d'herbes et « Gambas Curd »; Parfait mojito (dessert menthe et citron)

| VENDREDI 26 MAI 18:30 A 21:30

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : MENU D'ETE

Nems de mozzarella, tomates confites et basilic; Faisselle au basilic; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Crémeux chocolat et framboises

| VENDREDI 28 JUILLET 18:30 A 20:30
| SAMEDI 02 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : MENU D'AUTOMNE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Croustillant aux pommes et magret fumé; Gambas flambées, crème gingembre paprika et risotto crémeux; Chocolat liégeois en verrine

| SAMEDI 14 OCTOBRE 14:30 A 16:30

ESCAPE COOK : LE BRUNCH DE L'HIVER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre brunch ?; Brioche au chorizo; Pancakes moelleux et caramel au beurre salé; Oeuf cocotte à la fondue de poireaux, parmesan et bacon grillé; Le chocolat chaud très gourmand

| SAMEDI 11 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : MON APERITIF EN FAMILLE

Gougères (Pâte à choux au fromage); Sablé au parmesan et piment D'Espelette; Crème brûlée au chorizo

| DIMANCHE 07 MAI 10:00 A 12:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : BEC SUCRE

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

| JEUDI 18 MAI 15:00 A 17:00

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : FETE DES MÈRES : MA TARTE AUX FRAISES POUR MAMAN

Sablé breton, crème moussueuse (façon Chiboust) et fraises; Smoothie aux fruits rouges

| SAMEDI 03 JUIN 15:00 A 17:00