
SEPTEMBRE 2023

ADULTE

ADULTE : SAVEURS DE RENTREE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

VENDREDI 01 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

SAMEDI 02 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT RUBY

Pavlova aux fruits rouges et chocolat Ruby; Meringue suisse; Ganache aux fruits rouges; Chantilly Mascarpone; Coulis de fruits rouges

VENDREDI 08 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : COULEURS ESTIVALES

Melon grillé, sorbet au chèvre; Moqueca de Bahia (Mijoté de gambas au lait de coco et aromates); Panna cotta à l'orgeat, coulis aux pêches

SAMEDI 09 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

ADULTE : UN SOIR D'ETE...

Soupe de melon, chantilly au paprika fumé; Médaillon de poulet pignons et parmesan; Croustillant aux fruits rouges

VENDREDI 15 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

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 19 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : INDE-NIABLEMENT BON

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

VENDREDI 22 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : SONGE D'UN MENU D'ÉTÉ

Tartare de crevettes, mangue et avocat; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

SAMEDI 23 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00

ADULTE : VISITE DU POTAGER

Verrine poivron grillé, mousse au thym et crumble au parmesan; Courgettes farcies (avec ou sans viande); Panna cotta, façon mousse, coulis de myrtilles

MARDI 26 SEPTEMBRE 18:30 A 20:30

ADULTE : ATELIER PÂTISSERIE : DOUCEURS DU REVEIL

Brioche MAISON; Pâte à tartiner Maison, chocolat praliné; Granola maison aux fruits secs et au chocolat

SAMEDI 30 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

CONVIVIALITE

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : SAVEURS DE RENTRÉE

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Tajine de gambas au safran; Sablé breton, figues au miel, glace au yaourt

| SAMEDI 09 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : SONGE D'UN MENU D'ÉTÉ

Tartare de crevettes, mangue et avocat; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

| SAMEDI 16 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : RETOUR DE VACANCES

Tatin de tomates cerises et chèvre frais; Poulpe à la Bourguignonne sur lit de lentilles jaunes au safran; Millefeuille au Filo et crème légère au citron

| SAMEDI 23 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00

CONVIVIALITÉ : COURS DE CUISINE ET DÉGUSTATION : LE JAPON

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

| SAMEDI 30 SEPTEMBRE 10:00 A 13:00

PARENT/ENFANT

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : LES GOÛTERS DE LA RENTRÉE

Pots de crème à la vanille; Les langues de chat; Serpentins aux amandes et à l'eau de fleur d'oranger; Hélenettes aux noisettes

| MARDI 29 AOUT 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : CHEF EN HERBE

Mozzarella sticks (panés) et sauce tomate basilic; Suprêmes de volaille au kiri; Crème brûlée au Carambar

| VENDREDI 01 SEPTEMBRE 14:30 A 16:30

ADULTE / ENFANT (6-12 ans) : TOUT CHOCO !

Kinder country maison; Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tartelette bretonne : Sablé breton, caramel au beurre salé et chocolat

| SAMEDI 16 SEPTEMBRE 15:00 A 17:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : MENU D'ETE

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas ?; Nems de mozzarella, tomates confites et basilic; Faisselle au basilic; Curry terre et mer (gambas, chorizo, épices, cives...); Crémeux chocolat et framboises

| 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; Biscuits aux épices

| SAMEDI 14 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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