
AOUT 2017

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DE L'ETE 2017

Nems de mozzarella, tomates et faisselle au basilic;
Ile flottante sur coulis de fraise; Ballottine de volaille
farci à l' estragon et son crumble de légumes

LE PIQUE-NIQUE ete 2017

Roulade de saumon fumé aux herbes croustillantes;
Palet breton, melon et ganache chocolat blanc
saveur exotique; Terrine de volaille au poivre vert

MELANGE DE SAVEURS (supplément 3 €)

Ballotins frites au porc; Cabillaud en croûte d'amandes
et persil, salsa poivron et câpres; Mi-cuit au chocolat
blanc, vanille et passion

FRAICHEUR MARINE AU SAUMON (supplément 3 €)

Tartare aux deux saumons et pomme verte;
Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat;
Macarons au saumon fumé et sa crème aux herbes

ATELIER ADULTE/ENFANT : VOYAGE EN ITALIE (supplément 2 €)

Fritto misto (fruits de mer frites), sauce tartare; Pizza
mozzarella, tomates, et jambon; Tiramisu aux fraises

ECHALOTES ET FRAMBOISES 2017 (supplément 2 €)

Tatin échalote ail et parmesan; Poulet à la crème
d'échalote et fruits rouges aux aromates; Mille-feuille
caramélisé et sa compotée de fruits acidulée et
framboises

LES MACARONS

Macarons au chocolat

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES VACANCES 2017

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi;
Cordon bleu maison; Frites de patates douces au
curcuma; Tarte aux pommes comme une rose

LES REDUCTIONS SUCREES

Coque de nougatine au sésame, chocolat et
pistaches; Verrine Chiboust au nougat, compote de
pêche; Petits fours aux griottes et amandes

LES FRUITS ROUGES

Fraisier; Coque de melon aux fraises au jus de Porto
et son sorbet framboises

LE MENU DE L'ETE 2017 (supplément 3 €)

Rosace de saumon mariné et pomme, sauce crème
acidulée; Parmentier au chorizo, tomates confites et
pignons de pin; Délice glacé, infusion parfumée sur
son sablé

TOUCHE D'EPICES (supplément 2 €)

Terrine de poulet à l'oriental; Wok de boeuf au
curcuma, saveur citronnée; Mousse au chocolat
intense, confit d'abricot à la cardamome

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LES FRUITS DE L'ETE (supplément 2 €)

Clafoutis aux fruits rouges et sa tuile; Sablé breton
aux fraises; Muffins pêches et pistache

ATELIER ENFANT : LE MENU DES GRANDES VACANCES

Rosace de pastèque et melon aux éclats de chèvre et basilic; Brochettes de crevettes, volaille et ananas; Panna cotta, pêche et gelée de menthe

ATELIER ENFANT : LE PIQUE-NIQUE

Mini-cake olives et Vache Qui Rit; Manchons de poulet à l'asiatique; Brochettes de fruits saveur chocolatée