

# PROGRAMME

**AVRIL 2015**

## **ADULTES OU ADULTE+ENFANT**

### **LA TERRINE DE FOIE GRAS A PAQUES**

Terrine de foie gras au Cointreau; Bouchée foie gras, toasts craquants et fine gelée de céleri

### **LE MENU DE PAQUES**

Oeuf mollet pané, asperges vertes justes saisies; Agneau mariné à l'orange et à la pistache; Pavlova de Pâques; Semoule colorée

### **LES CHOCOLATS DE PAQUES MARS**

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine); Tuiles cacao, mousse très chocolat express

### **LES MACARONS**

Macarons au chocolat

### **SAVEURS MEDITERRANEENNES**

Pita de metzovo (polenta et bouquet aromatique); Brandade parmentière à l'aïoli; Tarte tropézienne

### **LE MENU DE SAISON**

Tartelette à l'estragon et primeurs; Cordon bleu maison aux jeunes épinards; Ecrasé de courgettes au citron; Premières fraises et sabayon aux pistaches

### **LA PATISSERIE : LA TARTE VALBONNAISE**

Tarte Valbonnaise d'après Christophe Michalak (sablé sucré, pâte d'amande fleur d'oranger et dacquoise amande )

### **LES MERINGUES AU MENU**

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail; Saumon aux herbes en croûte de meringue; Gratin de pommes meringué

### **LA CUISINE DU TERROIR**

Petits pâtés en croûte au basilic; Émincé de canard, légumes grillés, sauce au poivron rouge; Macaroné du Poitou (gâteau à l'amande)

### **LES TAPAS**

Samossas grecs à la féta et aux épinards; Empanadas au boeuf, sauce Chimichurri; Gambas croustillantes en coque de kadaïf

### **PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS**

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Veau farci aux noix et pruneaux; Rochers pralinés 1

### **LES RAVIOLES**

Raviolis aux noisettes, condiment à l'ail doux; Raviolis frits au porc; Ravioles au chocolat blanc, caramel au beurre salé et cacahuètes

### **DINER OENOLOGIQUE**

Croustillant gambas et foie gras, réduction à la framboise; Joutes de porc confites au cidre et duo de pommes; Tiramisu-chou

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LES BOUCHEES SALEES ET SUCREES A PICORER**

Toasts panés au sésame et crevettes; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Bricks aux pommes; Cromesqui au chocolat (coque crouillante à l' amande et ganache onctueuse)

# ENFANTS

## ATELIER ENFANT : LA CUISINE AUTOUR DE L'OEUF

Nid de pomme de terre à l'oeuf; Oeuf frit et son biscuit au chèvre; Ile flottante au chocolat

## ATELIER ENFANT : LE MENU EN COULEURS

Gaspacho de pomme verte au concombre; Croque en bouche rouge et jaune; Muffins arc en ciel