

---

## AVRIL 2016

---

### ADULTES OU ADULTE+ENFANT

#### LE POISSON AVRIL 2016

Croustillant de poisson, beurre blanc; Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Pavé de saumon au thé et saveur anisée, tomates-cerises aigre-douce

#### DINER OENOLOGIQUE mars 2016

Crème brûlée de Saint-Jacques; Panna cotta coco, gelée passion; Feuilleté de poisson et crevettes, sauce exotique

#### LES MACARONS AVRIL 2016

Macarons au chocolat; Macarons ganache framboise

#### TOUR DU MONDE

Tempura de gambas au sésame, sauce aigre-douce; Curry rouge au Porc, Litchis et arachide

#### LES RAVIOLES AVRIL 2016

Bouillon de volaille au citron confit, ravioles aux herbes fraîches; Ravioles de fruits à la fève de tonka

#### UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées; Pastilla fraises et amandes

#### GRAINES EN FOLIE

Sablé pavot, ricotta, mélimélo de légumes printaniers; Mijoté de boeuf au sésame; Pommes rôties, nougatine et mousse cacahuètes

#### LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

#### LE RISOTTO AVRIL 2016

Risotto au saumon fumé; Chips de risotto aux petits légumes; Risotto au chocolat et pistaches

#### ATELIER ADULTE/ENFANT : LES SUCRERIES

Mousse au toberone; Muffins pinky; Panna cotta au carambar et son crumble

#### LE MENU DU MOIS avril 2016

Tarte tressée à la crème de poivrons grillés et chèvre frais; Coupe bretonne à la rhubarbe; Roulé de porc à la sauge et ricotta

#### LA PATE A CHOU avril 2016

Chouquettes aux framboises; Chouquettes au poisson fumé, vodka et poivre vert; Pets de nonne salés aux tomates confites

### ENFANTS

#### ENFANT :LE GOUTER DES VACANCES avril 2016

Spritz; Brownies chocolat blanc et citron; Mousse au kinder

#### ENFANT : LE MENU DE PRINTEMPS avril 2016

Tartine printanière; Cordon bleu maison aux jeunes épinards; Crème renversée et tuiles aux amandes