

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LA CUISINE DE NOS FORETS (supplément 2 €)

Pavé de gibier sur röstli de pommes de terre et son chutney caramélisé; La Forêt Noire

ATELIER TECHNIQUE : désossage et lever les filets d'un poisson (supplément 8 €)

Pintade Farcie; Lever les filets d'un poisson et réalisation du fumet

LES MACARONS mars 2017

Macarons au chocolat; Macarons fraise/framboise

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons à la vanille

LES BONBONS AU CHOCOLAT avril 2017

Bonbons croustillants au chocolat amandes-coco; Les bonbons au chocolat (Ganache lait-cassis et blanche saveur framboise)

LES MACARONS

Macarons au chocolat

LE MENU DE PAQUES avril 2017 (supplément 4 €)

Oeuf croustillant et ses mouillettes saveur océane; Agneau saveur fromagère en croûte au jus de vin rouge, écrasé de pommes de terre aux fruits secs; Crousti-fondant aux trois chocolats

SUR LA ROUTE DES EPICES

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika et son caviar d'aubergine; Crème brûlée aux pommes flambées et séchées

RECETTES APERITIVES DE PAQUES

Mini-tarte pommes de terre, asperges et ricotta; Bouchées de foie gras poivrée, saveur exotique et chocolat à la fleur de sel; Rillettes d'oeuf épicé sur son blinis (maison)

POISSONS D'AVRIL

Brandade de poisson aux légumes orangés; Poisson d'avril aux épinards en croûte de feuilletage; Tarte pomme-poisson

LE MENU PRIMEUR (supplément 3 €)

Soupe printanière petoncles, asperges et petits pois; Médaillon de cochon au vinaigre balsamique, gratin de blettes; Croustillant en étages à la rhubarbe et spéculos

LA CUISINE DU JARDIN

Velouté de carottes et poires saveur cardamome; Blinis de topinambours et son tartare de légumes du jardin au vinaigre de cidre; Pommesotto et pommes de terre au poivre de séchaun, lamelles de magret fumé

ATELIER ADULTE/ENFANT : PAQUES AU MENU (supplément 2 €)

Cocotte d'oeufs en deux saveurs; Agneau poêlé façon tatin aux deux pommes; Tartelette mousseuse au chocolat

LE JAPON avril 2017 (supplément 6 €)

Les sushis et les makis; Tempura de crevettes, sauce gingembre

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LE MENU DE PAQUES (supplément 2 €)

Oeuf frit en croûte de pain d' épices; Aiguillettes de volaille chocolatées à la crème d' asperges; Les trois chocolats sous toutes leurs formes

ATELIER ENFANT : L'OEUF A PAQUES

Oeufs "poussin"; Oeufs "marbrés"; Oeuf à la fondue chocolatée et ses mouillettes de brioche perdue