

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

TOURBILLON DE SAVEURS (supplément 2 €)

Flan carottes et curry, mousse au chèvre; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Parfait à la fraise

AIR PRINTANIER (supplément 3 €)

Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Tortellini à l'agneau confit, écrasé de courgettes au citron; Tubes craquants, tartare d'ananas et chantilly à la vanille

ENVIE DU JOUR (supplément 3 €)

Nems de poireau, crevette et pavot; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre

ATELIER TECHNIQUE : VOLAILLE FARCIE (supplément 7 €)

Pintade Farcie; Ballotine de volaille farcie au basilic et tomates confites

ATELIER PATISSERIE : LA FORET- NOIRE EN DEUX VERSIONS

La Forêt Noire; La Forêt Noire revisitée

CA CROUSTILLE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Craquant au caramel

LA BRETAGNE AU MENU avril 2018 (supplément 4 €)

Aumônières de sarrasin aux fruits de mer; Chili Concarneau; Kouign amann

LA FEUILLE DE BRICK AU MENU avril 2018

Brick fromagère en deux saveurs; Milles-feuilles à la mousse chocolat et oranges confites, granité au basilic; Croustillant de poisson, sauce acidulée passion

ATELIER ADULTE/ENFANT : LA "POMME" DANS TOUT SES ETATS

Blinis de pommes de terre et crème fouettée de saumon fumé; Aumônières au canard confit et foie gras, sauce pomme; Bavarois pommes-caramel

LA CUISINE INDIENNE fév 2018

Naans au fromage et oignons frits; Curry de poulet-coco et son riz saveur cardamome; Lassi mangue-safran

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LE MENU EXOTIQUE

Accras de morue; Colombo de porc; Moelleux amandes, coeur coulant exotique

ATELIER ENFANT : GOUTER DE PRINTEMPS

Gâteau crumble aux pommes; Le cheesecake à la vanille; Verrine pistache à la framboise