

PROGRAMME

DECEMBRE 2015

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LES GAMBAS DECEMBRE 2015

Blanquette gambas et volaille, revisitée façon Asie;
Mousse de gambas au beurre rose; Velouté feuilleté
de gambas et foie gras

LES MACARONS SALES ET SUCRES

Macarons au chocolat; Les macarons au pain
d'épices, confiture d'oignons et figues acidulée et dés
de foie gras

LA NOIX DE SAINT-JACQUES DECEMBRE 2015

Velouté de fèves, Saint-Jacques poêlées et son
crumble; Brochette de Saint-jacques forestière,
mousseline de pommes de terre à la noisette;
Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit

LE MENU DU REVEILLON DECEMBRE 2015

Gratin de langoustines au whisky; Médaillon de
biche, Dauphine au céleri et sauce façon grand
veneur; Crème de fourme d'Ambert, craquant blanc
et parfum de truffe

LA TERRINE DE FOIE GRAS DECEMBRE 2015

Terrine de foie gras au naturel : cuisson
traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...;
Parfait aux deux foies et sa gelée

LES AU MENU

Bavarois mangue, avocat et gambas; Bisque de
langoustines, îles flottantes au safran; Tuiles dentelle
(sucrées)

LES ENTREES DU REVEILLON DECEMBRE 2015

Damier croustillant aux pommes et aux deux
boudins; Crème brûlée au foie gras; Blinis de blé
noir, St jacques à la crème de Guémené

LA BUCHE DE NOEL DECEMBRE 2015

La bûche chocolat framboise en tube de chocolat noir

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE GOUTER CHOCOLATE

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé
enrobage chocolat lait; Sucettes croquantes au
chocolat; Cromesqui au chocolat (coque croustillante
à l' amande et ganache onctueuse)

LES BONBONS AU CHOCOLAT DECEMBRE 2015

Ganache lait-cassis; Les bonbons au chocolat
(Praliné feuilletine); Pâte de pistache en coque de
chocolat

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LA BUCHE DE NOEL

La bûche au nougat et framboises

ATELIER ENFANT : LE MENU FESTIF AU CHOCOLAT

Cheesecake cacahuètes et chocolat; Blinis de
saumon, sauce chocolat et gingembre; Nuggets au
cacao et sa mousseline chocolat

