

PROGRAMME

FEVRIER 2015

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LA CUISINE INDIENNE

Naans au fromage; Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt); Pakora de crevettes, chutney à la mangue

LES MACARONS

Macarons au chocolat

LE FROMAGE DE L'ENTREE AU DESSERT

Polenta façon croque monsieur à la feta; Mignon de porc et rostis de carottes à la mimolette; Tourteau fromager

LA CHANDELEUR

Beignets chinois; Crêpes soufflées à la crème Chiboust flambées au Cointreau; Rillettes de St Jacques au curry et noisettes et blinis

LE MENU D'HIVER

Mousse de gambas, beurre de coriandre; Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais; Tarte aux poires au sirop de vin

PATISSERIE : LA PATE A CHOU

Chouquettes façon Paris-Brest; Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Pets de nonne salés aux pignons de pin

LES FLAMBEES

Crème brûlée aux pommes flambées et séchées; Gambas flambées, crème gingembre paprika et

risotto crémeux; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard

LE SUD-OUEST (supplément 7 €)

Gâteau basque; Cassoulet au confit (pour environ 3 à 4 portions)

LE MIEL

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Bouchées de volaille laquées au miel et sésame; Brioche perdue, poires flambées et crème fouettée au miel

FORMULE MIDI

Aumônières au canard confit, sauce pomme; Nougat Glacé

SOIREE SAINT-VALENTIN

Tulipe de tomates séchées et menthe; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard; Coupe deux chocolats et croquant coco

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH

Briochette au sucre; Smoothie exotique; Pancakes salés à la mousse de bacon; L'oeuf poché océanique

DINER OENOLOGIQUE

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Aumônières au canard confit, sauce pomme; Iles flottantes à la pistache

ENFANTS

ATELIER ENFANT : MARDI-GRAS

Pâte à tartiner, chocolat praliné; Blinis de blé noir façon croque; Crêpes farcies au poulet; Churros (ou chichis)

ATELIER ENFANT : LE GOUTER DE L'HIVER

Kanelbullar (brioches suédoises à la cannelle);
Biscuits de Reims; Saucisson au chocolat et
guimauve