
FEVRIER 2016

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LES MACARONS

Macarons au chocolat

LA CUISINE INDIENNE février 2016

Papadums et raïta; Curry de poulet, et riz (pulao) aux fruits secs; Gâteau de semoule à l'indienne

ATELIER PATISSERIE : LES TARTES

Tarte sablée au chocolat; Tatin aux pommes, coulis caramel; Tatin bretonne à l'ananas

LE MENU DU MOIS de février 2016

Croustillant de chèvre et son chutney; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Mince pies aux fruits d'hiver

CUISINER LA POMME DE TERRE A L ' APERITIF

Tartine de pomme de terre au chèvre chaud; Rillettes de crevettes et blinis de pomme de terre 1; Brandade de morue, purée d'avocat, chips de pomme de terre au paprika

LA BRIOCHE février 2016

Tresse au sucre; Brioche apéritive au fromage; Les brioches : façon pain au lait, aux pépites de chocolat et sucre en grains

LA BRETAGNE AU MENU

Quenelles de langoustines, sauce crémeuse au Lambig; Suprême de pintade au caramel beurre salé; Kouign amann

LES VERRINES D' HIVER

Cappuccino et mouillettes de céleri au chèvre; Verrine poire au miel, bleu et crumble noisettes; Compotée de poire, biscuit chocolaté en verrine

DU CROUSTILLANT AVEC LA FEUILLE DE BRICK février 2016

Sucettes croustillantes aux graines; Brick de volaille à l'huile de noisette; Bricks caramélisées à la truffe 1

ATELIER ADULTE/ENFANT : MARDI-GRAS ET CHANDELEUR

Gaufres à la tapenade et tomates confites; Crêpes Suzette; Beignets de pomme flambées au rhum, sauce caramel-cannelle

LE FROMAGE, TOUT UN PLAT

Crème de gingembre et copeaux de chèvre; Timbale endives bleu et orange; Tarte légère au fromage blanc (pâte sablée à la noisette)

LE MENU SAINT-VALENTIN

Crousti-moelleux au foie gras et figues; Risotto aux crevettes et vinaigrette aux fruits de la passion; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

DIMANCHE 14 FEVRIER 10:00 A 13:30

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons ganache framboise

DINER OENOLOGIQUE février 2016

Fondant au chocolat au piment d' Espelette; Crème brûlée munster et cumin; Médaillon de poulet pignons et parmesan

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LA MONTAGNE

Cookies savoyards; Gratin de pomme de terre à la Tome; Chamonix à l'abricot et à l'orange

ATELIER ENFANT : MARDI-GRAS ET CHANDELEUR

Crêpes mille-trous; Beignets de mozzarella; Gaufres liégeoises