

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : MARDI GRAS

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Pancakes aux pépites de chocolat

### LA SAINT-VALENTIN

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Veau très tendre aux épices, purée de patates douces; Key lime pie (tarte au citron vert) individuelle

### LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Soupe Miso

### ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons ganache framboise

### ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH

Muffins au citron; Oeuf brouillés au chorizo; Pancakes aux pépites de chocolat; Smoothie exotique

### POIRE

Aumônière de poire et foie gras, sauce acidulée à la framboise; Volaille aux poires, fenouil et romarin; Poire belle Hélène, nouvelle version : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel

### LES MACARONS

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

### ADULTE/ENFANT : LE MENU DE FEVRIER

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

### LA ST VALENTIN SE PREPARE : Cours de cuisine en couple suivi du dîner sur place (supplément 10 €)

Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac; Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre; Coulant au chocolat au piment d'espelette

### LA CUISINE AU WOK

Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Porc au cumin et citron; Bananes au wok sauce caramel

### CAFÉ GOURMAND

Briochette à la chantilly, façon profiteroles; Tartelette aux fruits secs et caramel; Douceur aux cerises amarena

### VIENNOISERIES

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

### ADULTE : TRADIBON

Gougères Comté et noisettes; Lasagnes champignons et canard; Baba au rhum express

### REGAL

Tatin aux échalotes confites; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisette, caramel et cognac

### LA BRETAGNE

Aumônières de sarrasin aux fruits de mer; Poulet au cidre et à l'andouille; Farz buen

## EN FÉVRIER ON SE RÉGALE

Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine choco noisette, caramel et cognac; Tatin aux échalotes confites

## ENFANTS

### ENFANT : LA PIZZA

Ma pizza maison; Smoothie aux fruits de saison

### MON BRUNCH COMME LES GRANDS

Smoothie aux fruits rouges 2; Gaufres au saumon et ciboulette; Pancakes moelleux et caramel au beurre salé

### ENFANT/ADO: SAIN ET SAVOUREUX

Taboulé de semoule et légumes et tendres aiguillettes de volaille; Crumble tutti frutti; Madeleines

## ENFANTS (6-12 ans) : CUISINE DU MONDE

Brick au thon à l'orientale; Riz cantonnais; Panna cotta au chocolat au lait

### ENFANT/ADO: JE ME RÉGALE

Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella); Iles flottantes amandes et caramel; Salade de fruits à la menthe

## ADO (13-17ANS)

### ADO : GOÛTER ADORÉ

Chouquettes à la dragée; Rochers choco-cacahuètes; Eclairs à la vanille