

# PROGRAMME

**JANVIER 2015**

## **ADULTES OU ADULTE+ENFANT**

### **LES GAMBAS**

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

### **LES MACARONS**

Macarons au chocolat

### **LE FEUILLETAGE (feuilletage maison)**

Mille-feuille saumon et guacamole; Mille-feuilles à la  
vanille

### **CAFE GOURMAND**

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de  
meringue au citron; Bouchées pralinoise; Moelleux  
au café et sa croquante aux noix

### **LE MENU DE JANVIER**

Flan de poireau au citron et pavot, coeur mozzarella;  
Parmentier d'agneau, patates douces et endives; Le  
cheesecake au caramel

### **LES LEGUMES OUBLIES**

Poisson à la crème de coquillages, purée de panais  
et coulis de cresson; Boeuf au poivre exotique,  
cocotte de légumes oubliés; Blinis de topinambours,  
crème fouettée au piment d'Espelette

### **LE JAPON (supplément 5 €)**

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

### **LE WOK**

Faux oeuf à la coque, légumes d'hiver sautés au  
parfum de gingembre; Wok de crevettes à la  
citronnelle; Emincé de canard à l'asiatique 1

### **ATELIER TECHNIQUE : LA PINTADE FARCIE**

Pintade Farcie

### **LES SAUCES**

Oeufs meurette (sauce au vin rouge); Raviolis au  
sarrasin, sauce aux noix; Beignets d'oignons, sauce  
tartare; Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce  
armoricaine

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : POMME ET POMME DE TERRE**

Allumettes feuilletées, crème caramel, pommes chips  
et sa sucette; Aumônières au canard confit, sauce  
pomme; Blinis de pommes de terre

### **DINER OENOLOGIQUE**

Crème brûlée au chorizo; Mousseline de volaille aux  
petits légumes, sauce aigre-douce aux épices;  
Risotto au jus de canard; Coulant au chocolat, coeur  
menthe pastille

## **ENFANTS**

### **ATELIER ENFANT : PATISSERIE**

Muffins au coeur coulant; Pots de crème à la vanille;  
Cookies; Langues de chat au cacao

