
JANVIER 2016

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

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

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

Macarons au chocolat

LE FEUILLETAGE janvier 2016

Feuilletés apéritifs (saumon et pavot / chèvre et poivre concassé); Galette à la frangipane

L' HIVER AU SOLEIL

Soufflé au chorizo; Gambas en nage d'épices, tagliatelle de carotte et poire; Eclairs exotiques

LE SUD-OUEST (supplément 7 €)

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

LE MENU DE JANVIER 2016

Tarte fine camembert et oignon; Dos de cabillaud au paprika, endives farcies au Comté et noix, sabayon; Le cake au citron, glaçage au citron

ATELIER TECHNIQUE : LA PINTADE FARCIE

Pintade Farcie

ADULTE OU ADULTE / ENFANT : LE TRIANON

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

LES LEGUMES OUBLIES janvier 2016

Rillettes de maquereau en mille-feuille de radis noir et pomme, réduction à la clémentine; Charlotte de topinambours au magret fumé; Pétoncles et persil tubéreux au parfum de mangue en coquille feuilletée

LE JAPON

Les sushis et les makis; Yakitoris de poulet

LE POISSON ET SES SAUCES

Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Tournedos de cabillaud au lard, sauce béarnaise; Charlotte de saumon au pilaff de fruits de mer, coulis de poivron

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons ganache framboise