

---

# JANVIER 2017

---

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### LES MACARONS

Macarons au chocolat

### LES AMANDES

Galette à la frangipane; Marzipans au citron (pâte d'amandes trempée dans le chocolat blanc); Nougat Glacé; La pâte feuilletée

### LE MENU DU MOIS de janvier 2017 (supplément 2 €)

Terrine façon croque fromagère; Filet de poisson vanillé en papillote et son riz pilaff saveur cardamome; Le cheesecake au caramel

### PLAISIRS D'HIVER (supplément 3 €)

Coquille de noix-st jacques à la brestoise; Pintade, gnocchis aux marrons, crème de champignons; Mousse de Noël : orange confite, Cointreau et sirop de vin

### LES LEGUMES OUBLIES janvier 2017

Gâteau de topinambours, crumble au thym; Raviole fromagère sur crème de panais et marrons; gratin de rutabaga, saveur foie gras

### LES GAMBAS (supplément 5 €)

Gambas flambées et son chutney minute épicé; Brochette de gambas et sa compotée d'endives au caramel d'orange; Risotto aux gambas et légumes au goût fumé

### LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Verrine japonaise caramélisée

### RETOUR DE FETES (supplément 5 €)

Pavé de biche, sauce airelles chocolatée et écrasée de pommes de terre au grué de cacao; Douceur framboise, mascarpone et feuilletine choco-praliné; Crousti-moelleux au foie gras et fruits secs

### ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU TOUT CHOCOLAT

Brochettes de fruits rouges panées au chocolat; Risotto cacao et médaillon de porc; Coulant au chocolat à la fleur de sel

### TOUR DU MONDE

Saumon façon gravlax sur lit de pomme de terre; Filet de poisson à l'espagnole flambé et son risotto coco; Tempura de fruits exotiques

## ENFANTS

### ATELIER ENFANT : LES GALETTES SALEES ET SUCREES

Galette des rois pommes caramélisées et spéculos; Galette salée façon américaine