
JUILLET 2018

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

VOYAGE AU SUD

Aubergines farcies au parmesan; Tarte passion meringuée coco; Poisson du jour, à la tapenade et aux fraises et sa brunoise de légumes

LES MACARONS

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

LA RHUBARBE 2018 (supplément 2 €)

Filet mignon en croûte de rhubarbe; Tarte abricot et rhubarbe; Aumônière de foie gras, rhubarbe et jambon cru

FRAICHEUR (supplément 3 €)

Dos de cabillaud au lait de coco et pamplemousse rose; Bavarois à l'abricot sur un calisson tendre; Gratin de crabe

AROMATES

Profiterole au basilic; Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Gâteau léger vanille et lavande

VOYAGE OCEANIQUE (supplément 5 €)

Accras de morue; Daurade à l'espagnole flambée et son riz; Croquettes de poisson thaïlandaises (pla sawan thot)

EN COULEURS

Tulipe croustillante tomates cerises et confites; Nems de canard, réduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

LE MENU DE L'ETE 2018 (supplément 3 €)

Tempura de gambas, sauce acidulée aux pêches; Agneau, fondue d'aubergines aux épices douces et crème parmesan; Carré glacé à la rhubarbe

LES FRAMBOISES été 2018 (supplément 2 €)

Framboisier; Muffins au gruë de cacao et aux framboises

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE L ' ETE

Macarons ganache framboise; Macarons au chocolat

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LE MENU DE L ' ETE (supplément 2 €)

Nage de melon aux framboises et ses langues de chat; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Ile flottante sur coulis de fraise

ATELIER ENFANT : LES TROIS CHOCOLATS

Sucettes croquantes au chocolat; Panna cotta aux trois chocolats; Timbale aux deux chocolats et fruits rouges

ATELIER ENFANT : CARNET DE VOYAGE

Muffins à l'italienne (tomates confites et mozzarella); Yassa au poulet; Chocolate con churros; Churros