

ADULTES OU ADULTE+ENFANT LES MACARONS

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

LES BOUCHEES APERITIVES DU PRINTEMPS (supplément 2 €)

Crème brûlée aux tomates confites et parmesan; Samossas aux patates douces; Madeleines au chorizo; Terrine petits pois et coriandre, sauce moutarde et pignons en verrine

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU GOURMET (supplément 2 €)

Crème brûlée fromagère et sa brochette croustillante à la pomme; Nougat Glacé; Filet de volaille farci aux marrons et champignons

SAVEURS D'AILLEURS

Pakora de courgettes, crémeux à la coriandre; Vindaloo de poulet et son riz parfumé saveur curcuma; Bavarois Bounty

LE MENU ACIDULE

Crème brûlée câpres, parmesan et basilic; Brochette gambas marinées au citron confit, aioli au safran; Citron farci à la mousse coco-citron

LE FRAISIER

Fraisier; Sucettes de fraises au chocolat

MON JOLI MENU DU MOIS DE JUIN 2018 (supplément 3 €)

Gambas croustillantes, caviar d' aubergine aux olives; Risotto pêche et canard fumé; Ile flottante sur coulis de fraise

LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

LA VIE EN ROSE (supplément 2 €)

Rillettes aux deux saumons aux baies roses, mini-blinis; Magret au beurre rose et sa purée rose; Brioche aux pralines roses

PIQUE-NIQUE ete 2018

Tartelette oignons-chèvre et pignons; Sandwich-gaufre au poulet et crudités; Scones à la confiture

LE BARBECUE DE L' ETE 2018 (supplément 4 €)

Rôti de saumon, patates douces saveur coco; Brochette de porc mariné au gingembre; Papillote de banane cannelle-chocolat

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU AMERICAIN

Coleslaw (mayonnaise maison); Nuggets de volaille; Sauce barbecue; Sablés

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LES FRAISES

Fraisier version enfant; Barres glacées fraises-coco