

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LE MENU ACIDULE

Crème brûlée câpres, parmesan et basilic; Mille feuille d'effiloché de canard confit aux chips de patates douces et purée acidulée; Key lime pie (tarte au citron vert) individuelle

LES ASPERGES MAI 2016

Crème d'asperges, oeuf croustillant et ses chips; Mille-feuilles d'asperges et ses jeunes pousses; Aumônière d'asperges terre et mer

LES ANTILLES MAI 2016

Féroce d'avocat; Wok de gambas façon créole; Beignets de bananes créole

LA CUISINE DE NOS REGIONS

Cannelés au foie gras et noix; Brochette de rouget à la provençale; Confit de rhubarbe aux fraises, sablé breton au citron

LE MENU DU MOIS MAI 2016

Escalope de saumon à la vapeur de fruits rouges, vinaigrette fraises et estragon; Cheesecake aux framboises; Poulet farçi aux fèves et sa semoule colorée

LES MACARONS AVRIL 2016

Macarons au chocolat; Macarons ganache framboise

ATELIER PATISSERIE : LE FRAISIER mai 2016

Fraisier; Ile flottante sur coulis de fraise

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE PIQUE-NIQUE

Charlotte aux deux fromages et au curry; Wraps (maison) au poulet; Tartelettes au fruit, crème à la pistache

LES CRUMBLES DE SAISON

Crumble d'échalotes aux noisettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Rhubarbe en crumble d'amandes

LES PREMIERES FRAISES

Mille-feuilles aux deux fraises et framboises; Verrine pétillante de fraises et ses allumettes orangées; Crème glacée, meringue et fraises

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LES DESSERTS AUX FRUITS ROUGES

Ile flottante sur coulis de fraise; Smoothie aux deux fruits rouges; Soufflé glacé aux fruits rouges