

---

**MAI 2017**

---

## **ADULTES OU ADULTE+ENFANT**

### **AUTOUR DU CITRON**

Tartinade Cajou-Citron; Riz crémeux saveur anis et citron au jambon cru; Tartelette coco-citron vert

### **LE MENU DU MOIS DE MAI 2017 (supplément 3 €)**

Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan; Palet de poulet à l'avocat, rubans de légumes croquants

### **LES MACARONS**

Macarons au chocolat

### **MON ASSIETTE DE GRAND CHEF**

Mignon de veau Rossini, tomato-framboise, palet de pomme de terre épicé, cébettes dorées, béarnaise rose, cromesquis de foie gras acidulé

### **LE MENU FETES DES MERES (supplément 3 €)**

Tartelette fromagère épicée aux radis; Coeur de crevettes au beurre rose et son risotto coco; Mille-feuille croustillant à la praline

### **LES PREMIERES FRAISES EN CUISINE**

Cheesecake choco-fraise; Surprise japonaise fraise-vanille; Papillote de poulet grillé, saveur fraise-basilic

### **CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT NOUGATINE (biscuit cuillère maison)**

Charlotte poire-chocolat et nougatine (biscuit cuillère maison)

### **LES ASPERGES mai 2017 (supplément 3 €)**

Asperges laquées et ses Saint-Jacques panées; Croustillant d'asperges au chèvre, saveur fumée; Paupiette de saumon aux asperges et à l'estragon

### **UN AIR PROVENCAL**

Mille-feuille provençal, mousse chèvre et miel et sa tapenade; Tatin provençale au basilic; Navettes provençales

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU EXOTIQUE**

Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Entremets choco-mangue; Beignets de gambas, sauce aigre-douce à l' ananas

## **ENFANTS**

### **ATELIER ENFANT : LES BOUCHEES APERITIVES**

Cornet croustillant façon raclette; Blinis maïs-chorizo; Cookies salés à la noisette