
MARS 2016

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LES MACARONS

Macarons au chocolat

LES TERRINES DU PRINTEMPS mars 2016

Marquise au chocolat marbrée à l'oranger; Terrine de saumon aux fines herbes; Fromage de chèvre frais aux parfums du Sud, en habit de poivrons

LA MENTHE AU MENU

Friands au parfum de moutarde, jambon, petits pois et menthe; Tajine de pintade au thé à la menthe; Verrine after eight (menthe-chocolat)

LES CHOCOLATS DE PAQUES mars 2016

Friture au chocolat et éclats de caramel; Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise)

ATELIER PATISSERIE : LE SAINT- HONORE mars 2016

LE SAINT-HONORE

LE PRINTEMPS

Verrine crevettes coriandre, cappuccino d'artichaut; Mille-feuille caramélisé à la rhubarbe et framboises; Charlotte aux trois poivrons

LA CUISINE ITALIENNE

Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Saltimbocca à la romaine; Tiramisu au chocolat (biscuit cuiller maison)

LE WOK mars 2016

Wok de filet de canard, à la pomme et carotte; Wok de gambas aux fruits orangés; Wok d'ananas caramélisé aux épices et son crumble exotique

LE MENU DE PAQUES mars 2016

Ballotins de saumon fumé au chèvre et oeuf poché; Tuiles cacao, mousse très chocolat express; Agneau au miel et moutarde en croûte, jus au vin rouge

LA TERRINE DE FOIE GRAS "SPECIAL PAQUES"

Sucettes de foie gras et chocolat; Terrine de foie gras marbrée au chocolat et orange

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DE PAQUES

Eclairs au foie gras et chocolat; Timbale aux deux chocolats et fruits rouges; Risotto au cacao et médaillon de porc aigre-doux

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LE CHOCOLAT A PAQUES

Bouchées croquantes au chocolat au lait; Chocolat praliné feuilletine (façon nid); Sucettes au chocolat panées