

---

# MARS 2017

---

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### LES MACARONS mars 2017

Macarons au chocolat; Macarons fraise/framboise

### LES TERRINES SALEES ET SUCREES (supplément 2 €)

Terrine moelleuse de porc; Pain de poisson aux crevettes en habit de poireau; Terrine craquante aux deux chocolats

### LE WOK mars 2017

Wok de poulet au saké et légumes; Wok de gambas au gingembre, sauce aigre-douce; Wok de fruits exotiques pimenté et son crumble coco

### LES TAPAS mars 2017

Brochette de gambas marinées aux épices, fondant de courgette acidulé et sauce coco; Bouchées de poulet panées, sauce aigre-douce; Fajitas (maison) à l'émietté de canard et guacamole

### LE PRINTEMPS mars 2017 (supplément 2 €)

Risotto de légumes de printemps à la bière; Tartelette printanière mi-cuit, mi-cru; Tubes craquants, tartare de fruits et chantilly vanillée

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

Pastilla de poire au bleu et éclats de noix;  
Cheesecake marbré de Mars; Cuisse de poulet farcie saveur du verger et sous-bois

### LA PATISSERIE : L ' OPERA

Opéra

### LA CUISINE DE NOS FORETS (supplément 2 €)

Pavé de gibier sur röstli de pommes de terre et son chutney caramélisé; La Forêt Noire

### ATELIER TECHNIQUE : désossage et lever les filets d'un poisson (supplément 8 €)

Pintade Farcie; Lever les filets d' un poisson et réalisation du fumet

### ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons à la vanille

## ENFANTS

### ATELIER ENFANT : LE MENU A LA POMME (supplément 2 €)

Tartare aux deux saumons et pomme verte;  
Aumônières au canard confit, sauce pomme; Panna cotta pralinée aux pommes, façon tatin