
MARS 2018

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

VISITONS LES REGIONS (supplément 3 €)

Porc au cidre, couscous de blé noir; Gaufres liégeoises; Fougasse provençale

COCOTTES ET MARMITES (supplément 3 €)

Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal; Cassolette feuilletée de poulet au roquefort

LES MACARONS

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

LE MENU DU MOIS de fev 2018 (supplément 2 €)

Quenelles sauce crevettes; Crèmeux au chocolat, éclats de brownies; Blanquette de veau à l'ancienne

LES PAPILOTES fev 2018 (supplément 2 €)

Papillote de poisson, fondue de poireaux, saveur agrume; Papillote de veau, sauce chocolatée et sa julienne de légumes; Papillote exotique vanillée

BECS SUCRES

Charlotte en cigarettes russes, mangue et chocolat blanc; Tarte pistaches et pomelo; Mille-feuilles à la vanille

BISTRONOMIES

Tarte fine aux poires, fondue de légumes et fromage; Poisson en croûte de pain de mie, légumes glacés, sauce ravigote; Flan pâtissier

LA CUISINE PIQUANTE (un peu seulement) (supplément 2 €)

Emietté de boeuf, crème au wasabi; Blanquette gambas et volaille à la pâte de curry; Mille-feuilles croustillant au chocolat et piment d'Espelette

ON SE FAIT MOUSSER (supplément 3 €)

Cheesecake à la mousse légère à l'ail et aux noix; Mousse de crabe, beurre blanc à la coriandre; Charlotte à la mousse au chocolat (biscuit cuiller maison)

ATELIER PATISSERIE : LES CAKES

Mini-cakes sucrés au chocolat; Mini-cakes au citron; Verrine "cake" saveur exotique; Cake version "baba"; abricoté au sirop saveur anis

LE MENU DU MOIS DE MARS 2018 (supplément 3 €)

Tarte-Crumble aux tomates; Boeuf en croûte et sa poêlée de légumes verts saveur noisette; Nem au chocolat, sauce à la menthe

ATELIER ADULTE/ENFANT : COCKTAIL DINATOIRE (supplément 3 €)

Brochette de gambas marinées aux épices, fondant de courgette acidulé et sauce coco; Blinis saveur marine, saumon gravlax minute et sa crème fouettée; Mini-cake orangette et chocolat; Empanadas au chorizo et aux olives

LES CHOCOLATS DE PAQUES mars 2018

Pâte de pistache en coque de chocolat; Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache passion-Nougatine)

ENFANTS

ATELIER ENFANT : FINGER FOOD

Baguette surprise; Cookies; Croustillants orientaux au bœuf

ATELIER ENFANT : CHANDELEUR ET CARNAVAL

Tourtiſseaux; Pâte à crêpes; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Pancakes aux pépites de chocolat

ATELIER ENFANT : PAQUES AU MENU (supplément 2 €)

Oeuf cocotte à la mousse fromagère et asperges; Agneau mariné et sa semoule colorée; Friture au chocolat