
MARS 2019

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

ADULTE : TRADIBON

Gougères Comté et noisettes; Lasagnes champignons et canard; Baba au rhum express

VIENNOISERIES

Les viennoiseries; Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

MON MENU BRETON

Aumônières de sarrasin aux fruits de mer; Poulet au cidre; Sablé breton au coeur chocolat

LES MACARONS D'HIVER 2

Les macarons aux agrumes; Les macarons chocolat croustillant et épices

ADULTE/ENFANT : LES MERINGUES (inscription : 1 adulte + 1 enfant = 1 seule personne)

Mousse légère aux fruits; Tarte au citron meringuée

MENU GOURMAND

Nems de poireau, crevettes au wasabi; Yassa au poulet (oignons, citron vert, moutarde, thym...); Coulant au chocolat à la fleur de sel

LE MENU "100% VEGETARIEN"

Wok de légumes au quinoa; Samossas au fromage et aux herbes; Fondant au chocolat au piment d'Espelette

LE FRAISIER

Fraisier; Sucettes de fraises au chocolat
Prévoir : 1 assiette(s)

L'INDE

Cuisse de poulet tandoori et riz à la menthe douce; Thé indien; Naans au fromage

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

L'ITALIE

Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et jambon fumé; Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Semifreddo au marsala

PETIT DINER ENTRE AMIS

Rillettes de maquereau au citron confit, blinis aux olives; Brochette de canard, sauce au poivre vert; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

UN AIR PRINTANIER

Crème brûlée aux petits pois et curry, et ses mini brochettes tandoori; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

DU MOMENT

Bagels avocat et fromage frais; Pommes de terre comme un risotto, volaille et grigiche; Pomelo curd

ENFANTS

ENFANTS/ADOS : LES DESSERTS AU CARAMBAR

Tuiles au Carambar; Riz au lait au carambar; Muffins citron et carambar

