
NOVEMBRE 2016

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LE MENU DU MOIS de novembre 2016

Gnocchi de panais, sauce au chèvre; Joles de porc confites au vin moelleux; Sabayon façon italienne sur sablé et figues rôties caramélisées

MISES EN BOUCHE DE FETE AU FOIE GRAS (supplément 4 €)

Faux macaron champignons et foie gras; Rosace de pommes de terre, foie gras et châtaignes en croûte; Sucettes de foie gras pané, caramel de porto et son toast

DE LA MER A L' ASSIETTE (supplément 3 €)

Craquant de riz, panais crémeux et son tartare de poisson; Croustillant de pommes de terre au crabe et gingembre; Huîtres aux pommes au sabayon de Calvados

LA NOIX DE SAINT-JACQUES NOV 2016 (supplément 7 €)

Saint-Jacques et carottes fondantes, saveur pain d' épices; Fondue de poireaux à l' huile de truffe et Saint-Jacques en croûte de feuilletage; Ravioles de Saint-jacques et sa compotée de légumes façon terre et mer

ATELIER PATISSERIE : LES TROIS CHOCOLATS

Mousse au chocolat blanc saveur cardamome et cacahuètes caramélisées; Croustillant en étages : chocolat-praliné; Panna cotta de chocolat au lait en coque de chocolat

LE SAFRAN (supplément 3 €)

Lasagnes tutti colori au saumon et crème de safran aux oeufs de poisson; Cheesecake au safran en rubans de courgettes; Douceur chocolatée croustillante sur son lit de crème safranée

SOIREE AU COIN DU FEU

Parmentier de confit de canard, sauce meurette; Mille-feuilles de nougat, mousse chocolat; Cappuccino de topinambours et croustillant de poitrine fumée

LES MACARONS

Macarons au chocolat

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DU NORD

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Poulet aux spéculos; Macarons ganache lactée framboises-spéculos

PREPARONS LES FETES (supplément 3 €)

Mousse de gambas au beurre rose; Rosace pomme-céleri, magret sauce aigre-douce; Carpaccio de fruits d' automne et son chèvre chaud pané

ENFANTS

ATELIER ENFANT : LA POMME EN CUISINE

Pomme farcie (surprise !); Croustillant aux pommes et magret fumé; Wok de filet de canard, à la pomme et carotte