

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### LES MACARONS

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

### ATELIER PATISSERIE : CHOCOLAT ET EPICES

Fondant au chocolat au piment d' Espelette; Toast épicé flambé au rhum et sa mousse chocolat; Biscuit cannelle, ganache noire, coeur gingembre

### ENVIE DE SOLEIL (supplément 2 €)

Tarte fine aux aubergines confites et pesto; Filet mignon en croûte de jambon cru et basilic; Crème aux fruits de la passion et crumble coco

### LA SAINT-JACQUES novembre 2017 (supplément 7 €)

Saint-Jacques poêlées, chutney exotique et son mesclun; Saint-Jacques rôties sur sa crème de panais vanillée et son jus d' agrumes orangé; Crème brûlée de Saint-Jacques

### FOIE GRAS ET CANARD (supplément 5 €)

Canard farci aux champignons et foie gras, sauce exotique et son écrasé de pommes de terre au gingembre; Faux macaron champignons et foie gras; Aumônière au canard confit et foie gras

### SAVEURS ET COULEURS

Cheesecake avocat et oeuf de saumon; Risotto à la betterave, picorette de volaille au curry; Fins biscuits façon florentin aux fruits secs

### LE MENU DU MOIS SPECIAL FETES (supplément 3 €)

Terrine de saumon et gambas aux légumes; Suprême de pintade en croûte verte, pommes de terre rôties; Poires farcies au roquefort gratinées et son crumble à la noix

### LE MIEL novembre 2017

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Saumon laqué au miel, sauce moutardée et sa poêlée de légumes anciens; Poires au gingembre et au miel

### ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS SALES ET SUCRES

Macarons au chocolat; Macarons au saumon fumé et sa crème aux herbes

### DELICES DE NOVEMBRE

Croustillant aux pommes et magret fumé; Ballotine de volaille farcie saveur marine, sauce forestière; Crème brûlée aux pralines roses

### DINER OENOLOGIQUE novembre 2017 (supplément 15 €)

Croustillant aux pommes et magret fumé; Suprême de pintade en croûte verte, pommes de terre rôties; Coulant au chocolat à la fleur de sel

## ENFANTS

### ATELIER ENFANT : MENU D' AUTOMNE

Velouté au potiron; Pommes cuites et brioche perdue; Roulade de volaille aux champignons et poires, sauce pomme

### ATELIER ENFANT : HALLOWEEN CHOCOLATE (supplément 2 €)

La citrouille version Halloween; Yeux Globuleux (biscuit moelleux au chocolat blanc); Le cercueil d' Halloween

## **ATELIER ENFANT : LA CUISINE OCEANE**

**(supplément 2 €)**

Blinis et sa rillettes de crevettes; Saumon sauce au chocolat blanc; Gâteau poisson au chocolat