
NOVEMBRE 2019

ADULTES OU ADULTE+ENFANT LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

L'INDE

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet korma

VIENNOISERIES

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

LES ÎLES

Velouté de crabe au lait de coco, patates douces en brunoise; Carpaccio de poisson, nouilles croustillantes et vinaigrette agrumes et grenade; Mangue rôtie au sésame, crème de coco

ADULTE ou ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : TOUT CHAUD

Oeuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et popcorns

GRAINES

Vol au vent champignons et noix; Gambas poêlées, risotto aux agrumes et graines de sésame; Pots de à la crème de whisky, langues de chat aux noisettes

MENU DES GRANDS SOIRS

Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Mousse craquante à la noisette au parfum de cognac

DE SAISON

Petit paté en croûte aux pistaches; Rôti de porc fondant, légumes d'automne rôtis; Chouquettes, craquelin cacao

ADULTE ou ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : DÉLICIEUX GOÛTER

Sablés 100% beurre de cacahuètes; Crumble aux pommes et à la pâte d'amande; Banoffee

ADULTE ou ADULTE/ENFANT (1 inscription par binôme) : BRUNCH D'AUTOMNE

Pommes cuites et brioche perdue; Cake d'automne; Cheesecake potiron et noisettes; Smoothie exotique

TROIS ÉTOILES

Crème de légumes oubliés, croûtons dorés à l'ail; Magret de canard sauce bordelaise, pomme de terre éventail; Cupcake au nougat

RÉVEILLON

Mise en bouche pomme de terre façon rösti, saumon et citron; Oeuf mollet doré, topinambours, chips de lard; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard