

PROGRAMME

OCTOBRE 2015

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LES ECHALOTES

Boudin blanc maison lardé, confit pomme échalote aux noix; Moelleux de pomme de terre, coeur échalotes; Tarte fine poires-échalotes

LE CANARD octobre 2015

Magret de canard à la mandarine, mousseline de panais aux noix; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Risotto crémeux au foie gras et jus de canard

LES CHAMPIGNONS octobre 2015

Galipettes (champignons farcis); Tourte aux champignons à l'ail doux; Raviolis à la viande et aux champignons, gratinés au yaourt

LE MENU DU MOIS

Velouté de châtaignes; Parmentier de poisson au potiron, chapelure romarin et noisettes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

St-Jacques en mille-feuilles de saumons, crème à l'aneth; La coquille St Jacques à l'étouffée; Tarte fine de Saint-Jacques et foie gras, saveur exotique

LES MACARONS

Macarons au chocolat

L ' AUTOMNE

Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto; Mijoté de dinde, gaufres à la châtaigne; Entremet normand : pommes confites et mousse caramel

LE JAPON

Les sushis et les makis; Poulet Teriyaki

LE PARIS-BREST

Paris-Brest

CUISINER AVEC LES VINS

Suprême de volaille aux écrevisses, sauce à la bisque au vin blanc; Vin chaud liégeois (gelée au vin et épices, chantilly et tuiles dentelle); Panna cotta au chèvre frais, figues en compotée au porto et tuiles de figues

LA VANILLE AU MENU

Bouquet de chou-fleur aux grains de vanille et sauce cocktail; Poisson, sauce coquillages, écrasé de poireaux à la vanille; Amandine aux pêches, glace maison à la vanille

LE BRUNCH DE L' ATELIER

Smoothie exotique; Muffins au grué de cacao et aux framboises; Oeuf brouillés au chorizo et tortilla sauce aigre douce; Pancakes au beurre d'érable; Pancakes salés à la mousse de bacon; Magret de canard rosé, courgettes en crumble de pistaches

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU D ' AUTOMNE

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Brochette de canard à la figue fraîche, purée de céleri-rave; Roulé à la pâte tartiner croustillante à la noisette maison

ATELIER ADULTE/ENFANT : HALLOWEEN

La citrouille version Halloween;

La soupe d' Halloween aux larves;

Balais de sorcières

ENFANTS

ATELIER ENFANT : PETIT GOUTER D 'AUTOMNE

Cake d'automne; Moelleux châtaigne et miel;

Samossas pomme-cannelle

ATELIER ENFANT : SPECIAL HALLOWEEN

Moelleux au chocolat araignées; Momies feuilletées;;

Oeufs tarentule