

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### LA CUISINE AU WHISKY

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Filet de volaille, crème de whisky et son mille-feuille aux deux pommes; Mousse au Baileys et moelleux café

### LES MACARONS

Macarons au chocolat

### LES CHAMPIGNONS octobre 2016

Tourte aux champignons à l'ail doux; Roulade de veau champignons et pommes, crème de cidre; Crumble de potiron aux champignons

### SAVEURS EXOTIQUES

Accras de morue; Blinis de patates douces et crevettes marinées façon thaïe; Verrine Tiramisu exotique (tiramisu coco, coulis framboise, ananas rôti)

### LE MENU D' AUTOMNE (supplément 3 €)

Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto; Volaille aux abricots moelleux et farce fine, crème de madère; Meringue d'automne (mille-feuille de meringues et mousse au chocolat)

### LES SAINT-JACQUES octobre 2016

(supplément 7 €)

St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre; Brochettes de Saint-Jacques au jambon sec, mousseline aux deux légumes et sa tuile fromagère; Terrine de Saint-jacques aux herbes et saumon

### LE CANARD octobre 2016 (supplément 5 €)

Pastilla de canard à la poire; Tatin de pomme de terre et magret fumé; Terrine de canard au poivre vert

### APERITIF DINATOIRE octobre 2016

(supplément 3 €)

Verrine fraîcheur pomme-avocat et sa brochette de canard façon yakitori; Mousse fromagère aux graines et ses crackers; Mini-croissant au saumon fumé fromage frais; Croustillant d'endives au foie gras

### ATELIER PATISSERIE : octobre 2016

Gâteau léger au café (biscuit-croustillant-crème-meringue)

### DINER OENOLOGIQUE octobre 2016

(supplément 15 €)

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Ballotine de volaille farcie au basilic et tomates confites; Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive au parfum de fenouil; Coulant au chocolat à la fleur de sel

### SAMTELIER ADULTE/ENFANT : LE FESTIN D' AUTOMNE

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Poires caramélisées et tuiles chocolatées

## ENFANTS

### ATELIER ENFANT : SPECIAL HALLOWEEN octobre 2016

Yeux d' Halloween; Muffins au potiron; Sablés d' Halloween à la confiture orangée

### ATELIER ENFANT : L' AUTOMNE octobre 2016

Muffins aux noisettes et emmental; Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Croustillant pomme-cannelle

