
OCTOBRE 2017

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

LES MACARONS octobre 2017

Macarons au chocolat

LE MENU VEGETARIEN

Crème de poivron jaune, croquant de carottes végétarien; Nems chèvre et herbes; Sushi de riz au lait chocolaté et fruits exotiques

LE MENU DU MOIS d 'octobre 2017 (supplément 3 €)

Tarte fine aux champignons, ail en chemise; Brandade de poisson au potiron, romarin et noisettes; Coque de tuiles dentelles, pommes caramélisées et flambées, chantilly

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS (supplément 2 €)

Rolls de gambas; Dos de cabillaud en écaille de St-Jacques, sauce vin rouge; Profiterole, sauce chocolat

DESSERT D' AUTOMNE A LA POIRE

Duo de poires en deux couleurs et textures; Tarte d'automne

ENTRE TERRE ET MER (supplément 5 €)

Poisson en croûte d' épices et son écrasé de topinambours aux marrons; Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; Wok de nouilles sautées terre et mer

PROMENADE CHAMPETRE

Crème de champignons dans son bol croustillant; Pâtes façon risotto aux champignons et volaille; Tarte rustique aux fruits d' automne

LE SIPHON

Oeuf croustillant sur sa poêlée forestière, mousse de polenta italienne; Espuma de carottes épicées en verrine; Trifle à la mangue et mousse au gingembre

L' AUTOMNE octobre 2017

Mousse de foies de volaille au madère; Mille feuille d'effiloché de canard confit aux chips de patates douces et purée acidulée; Verrine d' automne : figues rôties, sablé et sabayon mascarpone

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DE SAISON octobre 2017

Rosace forestière saveur marine sur son feuilleté; Parmentier d' automne et sa tuile fromagère; Fruits d' automne caramélisés aux noix de Pécan et son crumble saveur amande

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

