

---

## SEPTEMBRE 2017

---

### ADULTES OU ADULTE+ENFANT

#### LE CITRON septembre 2017

Croustillant poulet citron safran; Tarte fondante au citron vert et meringue dorée; Rillettes de maquereau au citron confit

#### LA POMME DE L' ENTREE AU DESSERT (supplément 2 €)

Tarte fine au boudin et pommes; Filet de canette laqué, croustillant aux deux pommes et échalotes; Crumble aux pommes et spéculos en deux textures

#### LES MACARONS

Macarons au chocolat

#### LES TOMATES septembre 2017

Aumônière croustillante tomate-mozzarella; Beignets de tomates sauce italienne; Paupiette de veau tomate et sauge et sa tatin tomatée

#### LE MENU DU MOIS de septembre 2017 (supplément 3 €)

Tarte fine, compotée de courgettes et figues au chèvre frais; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Verrine de riz chocolatée façon cheesecake

#### LA CUISINE FLAMBEE (supplément 2 €)

Gambas flambées, crème gingembre et paprika; Pavé de boeuf flambé au cognac, et sa poêlée forestière flambée au pastis; Verrine blanc manger, pêche flambée au rhum et crumble coco

#### LE MENU BRETON septembre 2017 (supplément 2 €)

Rillettes de maquereaux , blinis de blé noir aux salicornes; Marmite de moules et coco au cidre; Sablé breton aux fraises, crème de pistache

#### LES COCOTTES

Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

#### ATELIER ADULTE/ENFANT : RETOUR DE VOYAGE

Nems vietnamiens; Jambalaya; Pasteis de nata (flans traditionnels Portugais)

### ENFANTS

#### ATELIER ENFANT : VIVE LA RENTREE

Tulipe de tomates séchées et menthe; Douceur au chocolat mi-cuit, mi-cru