

## ADULTES OU ADULTE+ENFANT

### AROMATES

Profiterole au basilic; Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Gâteau léger vanille et lavande

### LE MENU DU MOIS sept 2018 (supplément 3 €)

Croustillant chèvre et noisettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Tarte intense choco-caramel et fruits secs

### LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

### LA RENTREE sept 2018 (supplément 2 €)

Nems de mozzarella, tomates et basilic; Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Cheesecake aux myrtilles, façon crème brûlée

### LE WOK FRUITE (supplément 4 €)

Wok de gambas aux fruits orangés; Wok de filet de canard, à la pomme et carotte; Wok d'ananas caramélisé aux épices et son crumble exotique

### TOUT CHOU

Croquettes de chou-fleur fromagère; Choux farcis; Chouquettes façon Paris-Brest

### L'ASIE A PICORER

Nems; Beignets de crevettes chinois; Verrine de perles de Japon coco-fraises

### LES TOMATES EN CUISINE sept 2018

Gaspacho tomato-fraises, crème fouettée à la lavande; Nems de tomates saveur marine; Carpaccio de tomates-ananas à l'huile de rose saveur amandes

### EN COULEURS

Tulipe croustillante tomates cerises et confites; Nems de canard, réduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

### ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU CHOCOLATE sept 2018 (supplément 2 €)

Blinis de saumon, sauce chocolat et gingembre; Macarons au chocolat; Canard laqué orangette-chocolat