

# Décembre 2020

## AUTOUR DU VIN

### COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS DE FÊTES : Champagne, Bourgogne, Rhône (supplément 10 €)

St Jacques saisies, condiment orange-aneth; Mignon de veau, cromesquis foie gras et courge; Poire Belle-Hélène

JEUDI 10 DECEMBRE 19:00 A 23:00

### FORMATION EN VINS : APPRENTISSAGE DE LA DÉGUSTATION

Connaître son palais - Être capable de commenter un vin dans un langage approprié

SAMEDI 12 DECEMBRE 09:30 A 12:30

## SEANCES ADULTES

### L'AGRUMERIE

Tartare de la mer au pomelo; Echiné de porc confite au citron, pommes de terre au yuzu; Dessert tout agrume (moelleux citron, gelée orange, mousse combava)

LUNDI 30 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 07 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | SAMEDI 12 DECEMBRE 09:30 A 11:30

### AU COIN-COIN DU FEU

Butternut rôtie feta et noisettes; Magret, purée à la vanille, champignons et sauce au cacao; Compote de pommes d'hiver, meringuée

MARDI 01 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | SAMEDI 05 DECEMBRE 17:00 A 19:00 | MARDI 08 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 DECEMBRE 09:30 A 11:30

### HIV'AIR DU TEMPS

Tarte fine magret fumé et noix; St Jacques poêlées, risotto et grenade; Mont-blanc express

MERCREDI 02 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | VENDREDI 11 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 19 DECEMBRE 17:00 A 19:00

### LA TERRINE DE FOIE GRAS (Conservation de la terrine jusqu'à Noël) (supplément 20 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Terrine de foie gras au naturel

JEUDI 03 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 18 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | SAMEDI 19 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### LES MACARONS D'HIVER

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat feuilletine

SAMEDI 05 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | MERCREDI 16 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | SAMEDI 02 JANVIER 09:30 A 11:30

### MENU HIVERNAL

Bouchée savoyarde (pomme de terre, oignon caramélisé et reblochon); Pintade sauce grand veneur, légumes de saison; Pavlova, couronne de Noël

MARDI 08 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | VENDREDI 18 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### VIVE LE VENT

Blinis au poisson fumé, chantilly wasabi; Poisson, sauce Nantua et écrevisses flambées; Tartelette sapin aux fruits de la passion

JEUDI 10 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | LUNDI 14 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | SAMEDI 19 DECEMBRE 09:30 A 11:30

### LE BRUNCH DES FÊTES : Cours de cuisine suivi de la dégustation sur place (supplément 5 €)

Lait à la châtaigne; œufs brouillés au foie gras; Pain à la courge; Brioche aux pralines roses; Salade de fruits...

DIMANCHE 13 DECEMBRE 10:00 A 13:30

### LES CHOCOLATS DE NOËL

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage...

JEUDI 17 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### LA BÛCHE DE NOËL (Conservation jusqu'à Noël)

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine

MARDI 22 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 DECEMBRE 18:00 A 20:00

### LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

MARDI 29 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | SAMEDI 02 JANVIER 17:00 A 19:00

## JEUNESSE

### ENFANTS (6-12ans) : NOËL MAGIQUE

La maison d'Hansel et Gretel

LUNDI 21 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 31 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### ENFANTS (6-12ans) : 100% CHOCO

Crème choco-poires souris; Bonhomme de neige meringue coco

MERCREDI 23 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 29 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT : PROMENADE ALSACIENNE

Beignets aux pommes; Spritzbrevé; Bretzels sucrés

DIMANCHE 06 DECEMBRE 10:00 A 12:00

### ADULTE/ENFANT : NOËL AU CHOCOLAT

Bonnet de père-noël en meringue (choco blanc) ; sablé breton, caramel coulant, glaçage chocolat, noisettes (chocolat lait)

SAMEDI 12 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 21 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | SAMEDI 26 DECEMBRE 17:00 A 19:00 | MERCREDI 30 DECEMBRE 14:00 A 16:00

### ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

MARDI 22 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | DIMANCHE 03 JANVIER 10:00 A 12:00

### ADULTE/ENFANT : GOÛTER D'HIVER

Tuiles aux amandes; Petite crème aux marrons; Pomme au four, chantilly, croûtons au miel

LUNDI 28 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 02 JANVIER 14:00 A 16:00