

Janvier et Février 2021

SAINT-VALENTIN - atelier suivi de la dégustation sur place (supplément 5 €)

Crevettes au poivre et caramel; Tarte fine aux pommes façon Kouign aman; Poulet aux épices et cacahuètes

SAMEDI 13 FEVRIER 17:00 A 20:30
DIMANCHE 14 FEVRIER 10:00 A 13:30

ESCAPE COOK : LES BOUCHÉES APÉRITIVES

VENDREDI 29 JANVIER 19:00 A 22:30

ESCAPE COOK : LE BRUNCH

DIMANCHE 07 FEVRIER 10:00 A 13:30

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER MY BOURGOGNE, CHARDONNAY ET PINOT NOIR

Mousseline haddock et endive; Pigeonneau, réduction groseille et balsamique, panais; Sablé, crèmeux pistache, cassis

JEUDI 21 JANVIER 19:00 A 23:00

AUVERGNE, JURA ET SAVOIE, PETITES MAIS LOQUACES

Potée auvergnate; Croque-Monsieur savoyard; Tarte clémentine, glace au marron

MERCREDI 17 FEVRIER 19:00 A 23:00

SEANCES ADULTES L'HIVER

Gambas en sabayon d'échalotes; Feuilleté canard et foie gras, réduction aux agrumes; Fondant poire et châtaignes

SAMEDI 09 JANVIER 09:30 A 11:30
MERCREDI 20 JANVIER 17:00 A 19:00

LA PÂTE FEUILLETEE - Faites votre galette maison

Galette à la frangipane (feuilletage maison); Paille à la framboise

MARDI 12 JANVIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 16 JANVIER 09:30 A 11:30

MENU DU JOUR

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte de patates douces; Crème fouettée au miel et mendiants

SAMEDI 09 JANVIER 14:00 A 16:00
MARDI 12 JANVIER 17:00 A 19:00
JEUDI 21 JANVIER 14:00 A 16:00

JEUDI 18 FEVRIER 09:30 A 11:30

LES MACARONS D'HIVER

Les macarons à la vanille; Les macarons chocolat feuilletine

SAMEDI 09 JANVIER 17:00 A 19:00
SAMEDI 30 JANVIER 14:00 A 16:00
MARDI 16 FEVRIER 09:30 A 11:30
VENDREDI 19 FEVRIER 19:00 A 21:00

LE JAPON

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

MERCREDI 13 JANVIER 17:00 A 19:00
MARDI 19 JANVIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 06 FEVRIER 14:00 A 16:00
MERCREDI 10 FEVRIER 09:30 A 11:30
SAMEDI 27 FEVRIER 17:00 A 19:00

L'ARDOISE

Verrine volaille au soja et sésame et suprêmes d'agrumes; Choucroute de la mer au beurre blanc; Pommes rôties, nougatine et mousse cacahuètes

JEUDI 14 JANVIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 16 JANVIER 14:00 A 16:00
MERCREDI 03 FEVRIER 19:00 A 21:00

A TABLE

Maquereau, radis noir, réduction à la clémentine; Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, gratin de pommes de terre et panais; Le cheesecake au caramel

JEUDI 14 JANVIER 17:00 A 19:00
SAMEDI 23 JANVIER 14:00 A 16:00
MARDI 02 FEVRIER 14:00 A 16:00
JEUDI 04 FEVRIER 09:30 A 11:30

GOURMANDISES

Mousseline de langoustines, sauce à l'américaine; Médaillon de poulet aux pruneaux, jus au porto; La crème brûlée (classique)

VENDREDI 15 JANVIER 09:30 A 11:30
VENDREDI 22 JANVIER 19:00 A 21:00
SAMEDI 06 FEVRIER 17:00 A 19:00
JEUDI 11 FEVRIER 14:00 A 16:00

INDE-NIABLEMENT BON

Naans au fromage; Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

VENDREDI 15 JANVIER 17:00 A 19:00
SAMEDI 06 FEVRIER 09:30 A 11:30

PROGRAMME

LUNDI 15 FEVRIER 14:00 A 16:00
MARDI 23 FEVRIER 19:00 A 21:00

D'ICI ET D'AILLEURS

Velouté de lentilles à la burrata; Baklavas (croustillants miel et noix); Croustillant de volaille au chèvre et noisettes, gratin de pommes de terre et panais

SAMEDI 16 JANVIER 17:00 A 19:00
MARDI 19 JANVIER 17:00 A 19:00
JEUDI 28 JANVIER 14:00 A 16:00
JEUDI 25 FEVRIER 19:00 A 21:00

RETOUR DE MARCHE

Tatin au navet, parfum de parmesan et romarin; Pie de poulet aux champignons et citron confit; Croûte à thé

JEUDI 21 JANVIER 09:30 A 11:30
MARDI 16 FEVRIER 19:00 A 21:00
SAMEDI 20 FEVRIER 09:30 A 11:30

VOYAGE VOYAGE

Brioche au gorgonzola et noisettes; Mignon de porc au chorizo, compote d'oignons acidulée; Brownies butterscotch (sans chocolat)

SAMEDI 23 JANVIER 09:30 A 11:30
MARDI 09 FEVRIER 19:00 A 21:00
SAMEDI 27 FEVRIER 14:00 A 16:00

DE SAISON

Crumble courge et mimolette; Délicieux Rougail Saucisse; Moelleux au spéculos

SAMEDI 23 JANVIER 17:00 A 19:00
JEUDI 04 FEVRIER 19:00 A 21:00
MARDI 09 FEVRIER 14:00 A 16:00

PÂTISSERIES TOUT CHOCOLAT

Tarte au chocolat crémeux; Chouquettes au chocolat

MARDI 26 JANVIER 14:00 A 16:00

A VOS FOURNEAUX

Betterave, chèvre frais et vinaigre de framboise; Porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline et allumettes de panais; Le cake au citron, glaçage au citron

VENDREDI 29 JANVIER 19:00 A 21:00
SAMEDI 30 JANVIER 09:30 A 11:30
JEUDI 11 FEVRIER 19:00 A 21:00
SAMEDI 13 FEVRIER 14:00 A 16:00

BON APPETIT BIEN SUR

Accras de morue; Filet mignon au paprika; Tiramisu chaï

SAMEDI 30 JANVIER 17:00 A 19:00

MARDI 02 FEVRIER 09:30 A 11:30
VENDREDI 12 FEVRIER 14:00 A 16:00
SAMEDI 20 FEVRIER 14:00 A 16:00

TOUT EN LÉGÈRETÉ

Le soufflé à la Tomme; Tartiflette; Les bottereaux

VENDREDI 05 FEVRIER 14:00 A 16:00
LUNDI 08 FEVRIER 19:00 A 21:00

NOUVEL AN CHINOIS

Nems; Riz cantonnais; Porc au caramel

SAMEDI 13 FEVRIER 09:30 A 11:30
JEUDI 18 FEVRIER 14:00 A 16:00

JEUNESSE

ADULTE/ENFANT : GOÛTER D'HIVER

Chouquettes aux grains de sucre; Chocolat liégeois en verrine; Moelleux noix et sarrasin

DIMANCHE 31 JANVIER 10:00 A 12:00

ADULTE/ENFANT : LES MACARONS

Les macarons à la vanille; Macarons au chocolat

DIMANCHE 17 JANVIER 17:00 A 19:00
SAMEDI 20 FEVRIER 17:00 A 19:00
VENDREDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : CARNAVAL

Crêpes mille-trous; Beignets aux pommes; Caramel beurre salé

MARDI 23 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT: GOÛTER D'HIVER

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

JEUDI 25 FEVRIER 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : TOUS ENSEMBLE

Rösti; Veau pané aux flocons de maïs; Crémeux au carambar

SAMEDI 27 FEVRIER 09:30 A 11:30

ENFANTS : LES DESSERTS AUX BONBONS

Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

LUNDI 22 FEVRIER 14:00 A 16:00

ENFANTS : A MON TOUR

Baguette surprise; Boulettes de boeuf maison, sauce tomates et 4-épices; Biscuit de savoie

MERCREDI 24 FEVRIER 14:00 A 16:00