

Novembre 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, croustis foie gras et courge; Poire Belle-Hélène

🕒 JEUDI 26 NOV 19:00 A 23:00 | VENDREDI 27 NOV 19:00 A 23:00

Séances adultes

BRUNCH SUIVI LA DEGUSTATION SUR PLACE - Oeufs cocotte / soupe / Tartinade / Sacristins aux amandes, granola...

🕒 DIMANCHE 15 NOV 10:00 A 13:00

MENU DE NOV

Tartinade aux noix; Roulade de veau champignons et pommes, crème de cidre; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

🕒 JEUDI 05 NOV 19:00 A 21:00 | SAMEDI 07 NOV 09:30 A 11:30

PROMENADE CHAMPÊTRE

Pain à la courge; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices; Pommes rôties, nougatine et mousse cacahuètes

🕒 VENDREDI 06 NOV 14:00 A 16:00 | SAMEDI 07 NOV 17:00 A 19:00 | JEUDI 12 NOV 19:00 A 21:00

SAVEURS D'AUTOMNE

Verrine d'automne (volaille, raisins, céleri, noix de pécan, pavot); Cocotte canard, champignons...; Meringue d'automne au chocolat

🕒 VENDREDI 06 NOV 19:00 A 21:00 | SAMEDI 14 NOV 14:00 A 16:00

GOURMET

Terrine canard pistache; Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Babka caramel et noix

🕒 LUNDI 09 NOV 14:00 A 16:00 | VEN 20 NOV 19:00 A 21:00

TENDRE MENU

Oeuf mollet, bouillon amandine et crème de Comté; Veau, légumes racines et jus d'oignon; Tarte poire chocolat et caramel

🕒 LUNDI 09 NOV 19:00 A 21:00 | SAMEDI 21 NOV 17:00 A 19:00 | LUNDI 23 NOV 14:00 A 16:00

LES MACARONS

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

🕒 VENDREDI 13 NOV 14:00 A 16:00

A LA CARTE

Moelleux au pesto de noix, cœur de chèvre; Viennoise de poisson, légumes glacés et émulsion pétillante; Suprêmes d'agrumes à la crème d'amandes

🕒 JEUDI 12 NOV 09:30 A 11:30 | LUNDI 16 NOV 19:00 A 21:00 | SAMEDI 21 NOV 09:30 A 11:30 | VENDREDI 27 NOV 09:30 A 11:30

LE JAPON

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

🕒 SAMEDI 14 NOV 17:00 A 19:00

GOURMANDISES

Croustade briochée roquefort et noix; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Verrine agrumes et nougatine

🕒 LUNDI 16 NOV 14:00 A 16:00 | LUNDI 23 NOV 19:00 A 21:00 | SAMEDI 28 NOV 17:00 A 19:00

L'ARDOISE DU JOUR

Tartare de poisson, gelée d'agrumes; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Tarte croustillante praliné et caramel

🕒 MARDI 17 NOV 19:00 A 21:00 | SAMEDI 21 NOV 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 NOV 14:00 A 16:00

EN ATTENDANT L'HIVER

Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Risotto aux légumes d'automne et mimolette vieille; Choux, mousse mascarpone

🕒 MERCREDI 18 NOV 19:00 A 21:00 | JEUDI 19 NOV 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 NOV 14:30 A 16:30

Jeunesse

ADULTE/ENFANT: LE GOÛTER EST DÉJÀ PRÊT

Moelleux au citron et au pavot; Gaufres liégeoises; Crème renversante au caramel

🕒 DIMANCHE 08 NOV 10:00 A 12:00

ADULTE/ENFANT: AU MENU CE SOIR

Mini-cakes salés (comté-jambon); Colombo de poulet au butternut; Gâteau au fromage blanc, pommes, crumble aux noisettes

🕒 MARDI 10 NOV 18:30 A 20:30

ADULTE/ENFANT: MENU A QUATRE MAINS

Tartinade orange aux légumes; Koulibiac de saumon; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

🕒 MERCREDI 11 NOV 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 22 NOV 10:00 A 12:00