



Autour du vin

FORMATION EN VINS : L'UNIVERS DES BULLES

Comprendre et repérer les différences entre mousseux, méthode traditionnelle, crémant et champagne

🕒 SAMEDI 06 JUIN 09:30 A 12:30

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : ESTUAIRE DE LA LOIRE : Oh marine ! Oh douce ! En présence de Laurent Sauvetre

Curée nantais pané, mâche et pommes fondantes; Poisson, Coquillages, Fenouil; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

🕒 VENDREDI 19 JUIN 19:00 A 23:00

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : Les accords inattendus : fromage blanc et poisson rouge !

Chèvre, avocat et poire, pain de campagne doré; Cabillaud croustillant au lard, sauce béarnaise, poêlée de légumes; Tarte au chocolat, caramel, éclats de fruits secs

🕒 JEUDI 02 JUILLET 19:00 A 23:00

Séances adultes

LE BRUNCH : Cours de cuisine suivi de la dégustation sur place

Gaufres de petits pois et Œuf poché; Croque sésame et crevettes; Smoothie aux fruits rouges; Labné à la grenade

🕒 DIMANCHE 28 JUIN 11:00 A 13:30 | DIMANCHE 30 AOUT 11:00 A 13:30

RÉGAL ESTIVAL

Panna cotta parmesan au poivron confit; Brochette de gambas marinées, aioli au safran; Tarte fine à l'abricot, éclats de dragée

🕒 MERCREDI 24 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 04 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 JUILLET 09:30 A 11:30 | DIMANCHE 19 JUILLET 10:00 A 12:00 | LUNDI 17 AOUT 19:00 A 21:00

AU SOLEIL

Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Sorbet mojito (avec ou sans sorbetière), financiers au citron

🕒 JEUDI 25 JUIN 09:30 A 11:30 | SAMEDI 04 JUILLET 09:30 A 11:30 | LUNDI 20 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 22 AOUT 09:30 A 11:30 | MERCREDI 26 AOUT 19:00 A 21:00

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Bisque juste prise, langoustines et estragon; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Tartelette myrtilles et coco

🕒 JEUDI 25 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 27 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 JUILLET 09:30 A 11:30

ÉPICES, C'EST BON !

Terrine de poulet à l'oriental; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

🕒 VENDREDI 26 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 17 AOUT 14:00 A 16:00 | MARDI 25 AOUT 19:00 A 21:00

LA ROUTE DES ÉPICES

Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Verrine biscuit aux épices, choco crémeux et poires; Gambas au gingembre flambées au Cointreau

🕒 SAMEDI 27 JUIN 09:30 A 11:30

L'HEURE D'ÉTÉ

Terrine avocat et noix de Cajou; Bun bretzel, effiloché de bœuf, ketchup maison; Cookie moelleux au citron

🕒 LUNDI 29 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 16 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 JUILLET 09:30 A 11:30 | VENDREDI 21 AOUT 09:30 A 11:30 | LUNDI 24 AOUT 19:00 A 21:00

LE PETIT PLUS

Ravioles paprika et parmesan; Curry de porc Massamam (lait de coco, cardamome, cacahuètes...); Tartelette aux épices framboise, crème fouettée chocolat blanc et zestes

🕒 LUNDI 29 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 03 JUILLET 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19 AOUT 19:00 A 21:00 | JEUDI 27 AOUT 09:30 A 11:30

J'AI UN DINER DEMAIN...JE M'Y METS TOUT DE SUITE !

Terrine de courgette au lait de coco; Aubergines farcies au curry; Gâteau nantais

🕒 MARDI 30 JUIN 09:30 A 11:30 | MERCREDI 08 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 11 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 20 AOUT 09:30 A 11:30 | VENDREDI 21 AOUT 19:00 A 21:00

JARDIN D'ÉTÉ

Crème de poivron jaune, croquant de carottes; Risotto aux légumes du soleil et parmesan; La Tomate Fruit (pochée vanille, farcie fraise, pistache, amande et miel)

🕒 MERCREDI 01 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 10 JUILLET 09:30 A 11:30 | SAMEDI 22 AOUT 14:00 A 16:00 | MARDI 25 AOUT 14:00 A 16:00

LE JAPON

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

🕒 JEUDI 02 JUILLET 09:30 A 11:30 | MERCREDI 15 JUILLET 19:00 A 21:00

LA GARRIGUE

Sablé à la roquette, mousse de poivron; Rôti de veau provençal (olive, tomate, origan...); Crème brûlée au miel, abricots caramélisés et thym

🕒 JEUDI 02 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 09 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 11 JUILLET 09:30 A 11:30 | JEUDI 20 AOUT 19:00 A 21:00 | MARDI 25 AOUT 09:30 A 11:30

MA JOLIE PÂTISSERIE D'ÉTÉ

Bavarois pêche et orgeat

🕒 LUNDI 06 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 18 JUILLET 09:30 A 11:30 | JEUDI 27 AOUT 14:00 A 16:00





LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

🕒 JEUDI 16 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 21 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 27 AOUT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 29 AOUT 14:00 A 16:00

LES POMMES

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

🕒 MARDI 21 JUILLET 14:30 A 16:30 | JEUDI 23 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 29 AOUT 09:30 A 11:30 | LUNDI 31 AOUT 19:00 A 21:00

Jeunesse

ENFANTS (6-12 ans) : LES PETITS CLASSIQUES

Tomates farcies au bœuf; Risotto façon carbonara; Brownie

🕒 MERCREDI 08 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19 AOUT 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : MON GOÛTER PRÉFÉRÉ

Pots de crème à la vanille; Les langues de chat; Serpents aux amandes et à l'eau de fleur d'oranger

🕒 MERCREDI 15 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 26 AOUT 14:00 A 16:00

ENFANTS (6-12 ans) : MON MENU D'ÉTÉ

Taboulé; Brochette de poulet mariné et légumes; Clafoutis abricots-amandes

🕒 VENDREDI 17 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 AOUT 14:00 A 16:00

ADOS (13-17 ans) : ROUGE ET BLANC

Fraîcheur pastèque et feta; Gambas aux tomates, riz pilaf aux épices; Mousse au chocolat blanc et fruits rouges

🕒 VENDREDI 10 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 JUILLET 09:30 A 11:30 | VENDREDI 21 AOUT 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : LES VACANCES

Moelleux tomates et basilic, cœur ricotta; Boulettes de bœuf à la mozzarella, spaghetti verts; Pain au lait à la cerise

🕒 VENDREDI 03 JUILLET 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 12 JUILLET 10:00 A 12:00 | LUNDI 13 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 24 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 18 AOUT 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : GOÛTER AUX FRUITS Tarte bleu blanc rouge (fruits rouge et bleu); Barre aux framboises; Papillote aux fruits

🕒 JEUDI 09 JUILLET 14:00 A 16:00 | LUNDI 20 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 20 AOUT 14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 AOUT 19:00 A 21:00 | LUNDI 31 AOUT 14:00 A 16:00

ADULTE/ENFANT : PIQUE-NIQUE DE CHEF (une inscription par binôme)

Moelleux tomates, cœur ricotta; Tortilla aux pommes de terre; Verrine pistache et cassis aux biscuits à la cuillère

🕒 VENDREDI 10 JUILLET 19:00 A 21:00 | LUNDI 13 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 18 AOUT 19:00 A 21:00 | LUNDI 24 AOUT 14:00 A 16:00

Cours à distance

COURS A DISTANCE : A L'HEURE DU GOÛTER

Chouquettes déguisées en rochers praliné; Smoothie fraises-banane

🕒 MERCREDI 24 JUIN 14:30 A 16:00

COURS A DISTANCE : LES MACARONS AU CHOCOLAT

Macarons au chocolat

🕒 SAMEDI 27 JUIN 15:00 A 17:00

COURS A DISTANCE : LE BRUNCH GOURMAND

Bagels maison au sésame, fromage frais, poulet et avocat; Pancakes au beurre d'érable; Yaourt glacé aux fruits

🕒 DIMANCHE 05 JUILLET 10:30 A 12:00

COURS A DISTANCE : MON DÉLICIEUX GOÛTER

Sablé breton; crème moussieuse (façon Chiboust) et framboises; Smoothie aux fruits rouges

🕒 MERCREDI 15 JUILLET 14:30 A 16:00

COURS A DISTANCE : BRUNCH D'ÉTÉ

Briochette de Chorizo au Comté; Pancakes salés à la mousse de bacon; Verrine blanc manger, pêche flambée au rhum et crumble coco

🕒 DIMANCHE 02 AOUT 10:30 A 12:00

