

Attention, pensez à apporter vos boîtes hermétiques ou vos verrines !

Février 2011 - sem 05

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04
		9h30 - 12h		10h - 11h30	9h30 - 12h
		Les pommes de terre *		Œuf poché dans sa pomme de terre, croûte de Munster et lard paysan	Entrée Velouté de lait coco aux crevettes et coquilles St Jacques Plat Médaillon de filet mignon de porc aux morilles sur un nid de pâtes fraîches
	14h30 - 16h	14h30 - 17h		14h30 - 16h	14h30 - 16h
	Tortellonis maison, farcis aux épinards et à la ricotta	MACARONS chocolat - caramel au beurre salé - foie gras		Filet mignons de porc en croûte d'épices ; sauté de champignons aux tomates séchées et pignons de pin rôti	Risotto aux encornets
19h - 20h30	19h - 21h30		19h - 20h30		
Tortellonis maison, farcis aux épinards et à la ricotta	Plat Dos de bar rôti sur une poêlée de légumes racines , nappé d'une écume de lait au curry Dessert Crêpes soufflées aux agrumes		Fettuccine maison au fenouil et la truite fumée		

Février 2011 - sem 06

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11
	10h - 11h30			9h30 - 12h	10h - 11h30
	Risotto aux encornets			MACARONS chocolat - caramel au beurre salé - foie gras	Risotto aux encornets
14h30 - 17h	14h30 - 17h		14h30 - 16h	14h30 - 16h	14h30 - 17h
MACARONS chocolat - caramel au beurre salé - foie gras	Entrée Velouté de lait coco aux crevettes et coquilles St Jacques Plat Médaillon de filet mignon de porc aux morilles sur un nid de pâtes fraîches		Filet mignons de porc en croûte d'épices ; sauté de champignons aux tomates séchées et pignons de pin rôti	Fettuccine maison au fenouil et la truite fumée	Plat Dos de bar rôti sur une poêlée de légumes racines , nappé d'une écume de lait au curry Dessert Crêpes soufflées aux agrumes
19h - 20h30		19h - 21h30	19h - 21h		
Tortellonis maison, farcis aux épinards et à la ricotta		Les pommes de terre *	Dégustation de vins		

cuisine 2h30

cours enfants


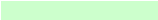
œnologie 2h00

cuisine 1h30

samedi mets/vins

Février 2011 - sem 07

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18
	10h - 11h30	9h30 - 12h	10h - 11h30		10h - 15h
	Filet mignons de porc en croûte d'épices ; sauté de champignons aux tomates séchées et pignons de pin rôti	Plat Dos de bar rôti sur une poêlée de légumes racines , nappé d'une écume de lait au curry Dessert Crêpes soufflées aux agrumes	Tortellonis maison, farcis aux épinards et à la ricotta		Entrée Petite salade avec son œuf poché dans sa pomme de terre, croûte de munster et chips de lard Plat Dos de cabillaud en feuille de brick à la fondue de fenouil au Pastis, sauce beurre blanc Dessert Crêpes suzettes au Grand-Marnier
14h30 - 16h	14h - 16h		14h30 - 16h30	14h30 - 16h	
Œuf poché dans sa pomme de terre, croûte de Munster et lard paysan	COMPLET		COURS ADO (11 - 15 ans) Plat Ballotine de volaille aux fruits secs et son écume, galettes pommes de terre et carottes Dessert Smothie banane - kiwi	Œuf poché dans sa pomme de terre, croûte de Munster et lard paysan	
19h - 21h30		19h - 20h30	19h - 21h30		
Entrée Velouté de lait coco aux crevettes et coquilles St Jacques Plat Médaille de filet mignon de porc aux morilles sur un nid de pâtes fraîches		Risotto aux encornets	Les pommes de terre *		repas avec intervention sommelier et dégustation de vins

 cuisine 2h30
 cuisine 1h30

 cours enfants
 samedi mets/vins

Février 2011 - sem 08

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25
	10h - 11h30			10h - 11h30	10h - 12h
	COMPLET			Fettuccine maison au fenouil et la truite fumée	Dégustation de vins
14h30 - 17h		14h30 - 17h	14h30 - 16h30		14h30 - 17h
Les pommes de terre *		Plat Dos de bar rôti sur une poêlée de légumes racines , nappé d'une écume de lait au curry Dessert Crêpes soufflées aux agrumes	COURS ENFANTS (6 - 10 ans) Plat Filet de poisson panné aux noisettes et noix de coco, écrasé de pommes de terre et carottes Dessert Smothie banane - kiwi		MACARONS chocolat - caramel au beurre salé - foie gras
	19h - 21h30	19h - 20h30	19h - 21h30	19h - 20h30	
	Entrée Velouté de lait coco aux crevettes et coquilles St Jacques Plat Médaille de filet mignon de porc aux morilles sur un nid de pâtes fraîches	Œuf poché dans sa pomme de terre, croûte de Munster et lard paysan	MACARONS chocolat - caramel au beurre salé - foie gras	Filet mignons de porc en croûte d'épices ; sauté de champignons aux tomates séchées et pignons de pin rôti	

 œnologie 2h00

*Les pommes de terre

Gnocchis de pommes de terre à la sauge
Pommes de terre Normandes
Gratin dauphinois