

LES COURS DE OCTOBRE 2021

SAMEDI 10H / 13H

16 oct : LES CHAMPIGNONS SAUVAGES :

Selon cueillette. Découvrez quelques idées de recettes parfois insolites, techniques et modes de conservation.

30 oct : LA SAINT JACQUES :

*Poêlée, en croûte de noix. Jus de coquillages.
Salsifis «toutenpoils» à la pâte d'agrumes.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

17 oct : LES PÂTES DE BASE: LA PÂTE FEUILLETÉE :

*Application sous la forme d'un millefeuille.
Crème mousseline vanille caramel..*

31 oct : SPÉCIAL HALLOWEEN

*La tourte de sucrine du Berry.
Glace à la noisette grillée.*

LES COURS DE NOVEMBRE 2021

SAMEDI 10H / 13H

13 nov : LE SUPRÊME DE POULE FAISANE :

À la cannelle. Coings confits au pélargonium «Attar of Roses»

20 nov : DECOUVREZ LES FONDS DE SAUCE :

Jus de volaille, jus de veau, jus d'agneau.

27 nov : L'HUITRE

*En fine gelée d'eau de mer acidulée.
Mousseline de chou-fleur, chips, plancton marin.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

7 nov : LA POIRE LONGUEMENT CONFITE :

Biscuit aux amandes. Crème au gingembre.

14 nov : LA CLÉMENTINE :

*Tartare à la gousse de vanille. Cristal de sucre à l'écorce.
Choux garni d'une crème légère au chocolat blanc.*

28 nov : LE FONDANGO® RAINBOW

Hommage à l'artiste Japonais Ay-O