

## LES COURS DE AVRIL 2024

---

### SAMEDI 10H / 13H

**6 avril : "CHARLOTTE" D'ASPERGE DU VAL DE CISSE**

*Moussette (araignée juvénile) et mayonnaise à l'oseille.*

**13 avril : LA GRANDE ALOSE :**

*Découvrez ce délicieux poisson. Ma technique de désarêtage.  
Bien entendu une recette à déguster.*

**20 avril : UN PLAT SIGNATURE :**

*Le carré d'agneau farci d'escargots, en croûte d'herbes aromatiques.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

**7 avril : L'INTEMPOREL :**

*Le soufflé chocolat au coeur coulant.  
Salade d'oranges sanguines aux stigmates de safran.*

**14 avril : UN DESSERT SIGNATURE :**

*Millefeuille de crème pâtissière croustillante à la fève de Tonka.*

**21 avril : LA RHUBARBE :**

*En croûte d'amandes et cassonade. Confit de main de bouddha.  
Jus de fraise et sorbet à l'oseille.*

## LES COURS DE MAI 2024

---

### SAMEDI 10H / 13H

**11 mai : UNE RECETTE EMBLÉMATIQUE DES HAUTS DE LOIRE :**

*La mousse tiède de persil à l'huile de noisette.*

**18 mai : UN PLAT SIGNATURE DU BISTROT.**

*Poireau grillé à la vinaigrette d'huîtres*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

**12 mai : LE FONDANGO ®.**

*Aux fraises. Coulis confituré.  
Emulsion de chocolat blanc parfumé à la rose.*

## LES COURS DE JUIN 2024

---

### SAMEDI 10H / 13H

#### 1 juin : LA SARDINE VOUS AIMEZ ?

*Comme des makis. Acidulée d'un papier de fraise.  
C'est le moment de découvrir !*

#### 15 juin : PLAT SIGNATURE:

*L'artichaut en textures. Sorbet à l'harissa doux.  
Jus d'une barigoule aux graines de coriandre vertes.*

#### 22 juin : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAIS :

*La blanquette de veau.  
Aux giroldes de Sologne et oignons nouveaux.*

## LES COURS DE JUILLET 2024

---

### SAMEDI 10H / 13H

#### 27 juillet : LA SALADE DE TOMATES :

*Ma version toute personnelle. Parfumée au géranium «Attar of roses»  
en accord avec une huile au basilic, cassis et fruit de la passion.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

#### 2 juin : AUTOUR DU MIEL DE NOTRE DOMAINE

*La madeleine au miel de châtaigner  
Crème glacée au pollen.  
Pâte de citron au miel*

#### 16 juin : CUBE AUX PÊCHES ET À LA VERVEINE

*Meringue fondante, cassis et gel de basilic.*

#### 23 juin : LA CERISE

*Etuvée au coulis de fruits rouges et épices douces.  
Crème glacée à la pâte d'amande.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

#### 28 juillet : LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE :

*Réalisez et emportez votre framboisier pour 4 personnes.  
J'aurais le coulis confituré pour plus de gourmandise.*