

LES COURS DE AOÛT 2024

SAMEDI 10H / 13H

10 août : C'EST LA SAISON DES MOULES :
Froides en vinaigrette au cerfeuil, safran et tomates.

17 août : LES FONDS BRUNS:
*Ma version des jus de volaille, jus d'agneau...
Pour la réalisation de vos sauces comme au restaurant !*

31 août : LE STEACK DE THON ROUGE :
*Vierge de tomates parfumée au curry Madras de chez Iköri.
Haricot «Comtesse de Chambord» de mon ami Robert Albezard.*

LES COURS DE SEPTEMBRE 2024

SAMEDI 10H / 13H

14 sept : CUISINE DU TERROIR :
La petite friture de Loire.

21 sept : LE CANARD CHALLANDAIS
Pommes au fruit de la passion. Artichaut sauté à cru.

28 sept : PLAT SIGNATURE :
La mousse de persil. Vinaigrette à l'huile de noisettes grillées.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

11 août : RECETTE SIGNATURE DU BISTROT :
Le Médicis au sucre d'Antan .

18 août : LA POIRE WILLIAMS :
*En tourte à la crème d'amande et zestes d'orange.
Une sauce au chocolat.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

15 sept : LE RIZ AU LAIT :
Comme un samoussas en feuille de framboise. Biscuit au basilic.

22 sept : LA MIRABELLE :
Quelques recettes originales.

29 sept : LA FIGUE EN TARTE FINE :
Caramélisée aux épices, miel de et gelée au Porto.