

Côté CUISINE

Egalement privatisable sur demande

Atelier "Sur le Pouce" 12h15

Cours de cuisine de 30 minutes
Préparation du plat principal + dégustation sur place
19€ (hors boissons) Plat + Dessert offert

Jeudi 5 octobre 2017

Jambalaya de volaille et crevettes safranées

Jeudi 19 octobre 2017

Parmentier de saumon à la noisette

Atelier "Pâtisserie" 10h - 12h

Chaque inscrit réalise et emporte son entremet
pour 6 personnes

52€ /personne

Samedi 21 Octobre 2017

Réaliser votre entremet "Fou de chocolat"

Dacquoise à la noisette
Croustillant feuilletine praliné
Ganache chocolat noir 70%
Mousse choco-lait



Côté BOCO

Sur place ou à emporter



Les Entrées

Quiche aux légumes, fines herbes et parmigiano	5.50€
Flan aux œufs frais et champignons de saison	4.90€
Mousseline de courge rafraîchit, noisettes et pickels	4.50€
Sot l'y laisse, pomme de terre et lentilles en vinaigrette	5.50€
Effilochée de saumon au citron vert, tartare de courgettes	6.50€

Les Plats

Poulet aux champignons façon grand-mère	7.70€
Sauté de veau à la provençale	7.90€
Cabillaud juste saisi à l'huile d'olive et fleur de sel	9.00€
Pavé de julienne au vin blanc et petits légumes	8.80€

Les Desserts

Comptée de framboises, citron vert, feuilletine chocolat	3.90€
Salade de fruits frais de saison	3,50€
Pana cotta à la fève de tonka, biscuit et fruits exotiques	4.20€
Véritable Tiramisu au café	4.20€
Crumble de pommes au beurre salé, onctueux vanille	4.50€

Côté RESTO

Restaurant bistronomique

NOUVEAU



Menu « Epicure Gourmand » 34.90€

Entrée + plat + dessert



Canard confit et foie gras aux fruits secs façon terrine,
compotée d'oignons balsa - miel
Ou
Gambas grillées, quinoa aux petits légumes, huile d'olive
citronnées

Filet de bar rôti à l'unilatéral, fleur de sel, polenta crémeuse,
concassée de tomates,
gremolata de légumes croquants au citron confit
Ou
Filet de bœuf de Salers et persillade de girolles, écrasée de
pommes de terre Agata à l'huile d'olive,
fricassée de légumes du moment

Poire confite au caramel beurre salé, éclats de brownie, sorbet
Ou
Figues rôties à l'orange, sablé Breton, crème fouettée, coulis
de myrtilles

Formule « Epicure gourmand » - 29.90€

Entrée + Plat OU Plat + dessert

Réservation au 04 73 29 67 86