



L'ART DES METS

— S E L O N R É M Y —

LES COURS DE JUIN 2017

MERCREDI 17H / 20H

7 juin : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE : *La sole Normande.*

21 juin : L'ART D'ACCOMMODER LES RESTES.
Aujourd'hui c'est l'agneau.

28 juin : POISSONS DE LOIRE :
Spécial petite friture de Loire.

VENDREDI 10H / 13H

2 juin : LE RIS DE VEAU.

9 juin : UN PLAT SIGNATURE.

16 juin : LE MAQUEREAU.
En nage glacé et collection de radis.

23 juin : REFLEXION GOURMANDE.
Petits pois à la Française autrement...

30 juin : LE CAILLÉ DE CHÈVRE
De Sylvie et Didier RAGOT.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

4 juin : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :
Le tiramisu aux fraises tagada et fraises des bois.

11 juin : LE TEMPS DES CERISES.
Cuisinées aux épices douces.

18 juin : LA PÊCHE.
Aux baies de cassis et crème de basilic.

25 juin : LES PÂTES DE BASE :
Spécial pâte à choux (salés et sucrés).

LES COURS DE JUILLET 2017

MERCREDI 17H / 20H

12 juillet : 100% VÉGÉTARIEN :
Et si vous dégustiez vos légumes en sorbets salés.

19 juillet : LE CARRÉ D'AGNEAU :
A la béarnaise d'aubergine.

26 juillet : CUISINE DU TERROIR :
Le melon du val de Cisse à l'estragon.

VENDREDI 10H / 13H

7 juillet : LA PERCHE :
*Mousseline d'oignons doux au pain d'épices.
Beurre blanc.*

14 juillet : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE.

21 juillet : LES MAKIS DE SARDINE :
Gelée de tomates, écorces de citron à la grenadine.

28 juillet : COLLECTION DE TOMATES :
Vinaigrette passion et basilic.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

9 juillet : DESSERT SIGNATURE DU DOMAINE :
La framboise au basilic.

16 juillet: SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :
La fraise à la menthe.

23 juillet : DÉCOUVREZ NOS GLACES À LA CONFITURE !!!

30 juillet : MA RECETTE DU FRAISIER :
Crème mousseline à la pâte d'amandes.