



L'ART DES METS

SELON RÉMY

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 : LA SARDINE.

Marinée. Au citron confit et sorbet fenouil.

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.

LES COURS DE AOÛT 2017

MERCREDI 17H / 20H

2 août : LE POULET.

Euvé au coulis d'herbes aromatiques.

23 août : LE MERLAN DE LIGNE :

Vinaigrette d'huîtres et jeunes poireaux.

30 août : CUISINE DU TERROIR :

*La courgette du Val de Cisse en soupe froide à
l'émulsion de parmesan.*

VENDREDI 10H / 13H

4 août : LE VEAU AUTREMENT :

Fine mousseline aux écrevisses. À griller ou gratiner !!!

11 août: SIGNATURE DU TERROIR :

Céleri rave d'Eric Roy. Une recette très gourmande !

18 août : LES OEUFS D'Anne LAMY :

L'omelette blanche farcie aux jaunes.

25 août : LES MOULES :

*Recette originale de la mouclade au «safran Coeur
Val de Loire». (Comme la faisait mon grand père)*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

**6 août: LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE
FRANÇAISE : .Le Saint Honoré.**

13 août : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Réalisez vos tartelettes garnies.

20 août : LA POIRE WILLIAMS :

Réalisez votre charlotte.

27 août : LES TARTES AUX PRUNES

Trucs et astuces.