

LES COURS DE FEVRIER 2024

SAMEDI 10H / 13H

24 fév : 100% VÉGÉTARIEN ET ZERO DÉCHET.

*Le chou-fleur cuit en brioche feuilletée aux Algues.
Coulis de chou-fleur au beurre noisette.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

25 fév : LA POMME :

*Sorbet à la pomme Granny Smith parfumée aux pousses de géranium.
Pomme Golden confite au caramel. Crumble à l'écorce de mandarine.*

LES COURS DE MARS 2024

SAMEDI 10H / 13H

9 mars : LE SILURE DE LOIRE :

*Pour débiter : En tarama
Pour suivre : En tempura, émulsion de poireau au garum de Tours.*

23 mars : UN PLAT SIGNATURE DE BISTROT.

*Les escargots de Nathalie et Arnaud LE NUD.
Glacés d'un beurre émulsionné aux aromates.
Champignons, pied de veau et noisettes grillées.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

10 mars : L'INSOLITE :

*L'asperge dans l'esprit d'une panna cotta.
Sorbet à l'oseille et papier de framboise.*

24 mars : LA FRAISE "GARIGUETTE" :

*Raviolo de rhubarbe à la pistache.
Fraises Gariguettes en consommé de rhubarbe à la verveine.*