



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

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.*

**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.*

**24 mars : LA FRAISE "GARIGUETTE" :**

*Ravioli de rhubarbe à la pistache.  
Fraises Gariguette en consommé de rhubarbe à la verveine.*