

## LES COURS DE JUILLET 2022

---

### SAMEDI 10H / 13H

#### 16 juillet : CUISINE VÉGÉTALE :

*Soupe de courgette glacée de mon ami Samuel Marpault.  
Emulsion de parmesan, citron confit et truffe d'été.  
La fleur en tempura et glace à l'huile d'olive.*

#### 23 juillet : LE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

*Avec mon interprétation personnelle d'une sauce Choron à la tomate confite.  
Croustillant de polenta aux olives.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

#### 17 juillet : LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE :

*Réalisez et emportez votre fraisier pour 4 personnes.  
J'aurais le coulis confituré pour plus de gourmandise.*

#### 24 juillet : DESSERT OU ENTRÉE FRAÎCHE À VOUS DE DÉCIDER !

*Le melon du Val de Cisse glacé à l'estragon.*

## LES COURS DE AOUT 2022

---

### SAMEDI 10H / 13H

#### 13 août : MES RÉFLEXIONS SUR LA TOMATE :

*Eau de tomate au pélagonium Attar of Roses. Sorbet «Evergreen».  
Chantilly de Stracciatella, cassis et huile de basilic.*

#### 27 août : CUISINE DU TERROIR :

*Spécial petite friture de Loire.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

#### 14 août : LA MADELEINE AU MIEL DE CHÂTAIGNER

*Crème glacée au pollen.*

#### 28 août : CUISINE DE SAISON :

*La poire Williams dans l'esprit d'une tarte vigneronne.  
Gelée au vin de cassis.*