L'ART DES METS
SELON RÉMY

LES COURS DE AVRIL 2024

SAMEDI 10H / 13H

6 avril : ''CHARLOTTE'' D'ASPERGE DU VAL DE CISSE
Moussette (araignée juvénile) et mayonnaise à l'oseille.

13 avril : LA GRANDE ALOSE :
Découvrez ce délicieux poisson. Ma technique de désarêtage.
Bien entendu une recette à déguster.

20 avril : UN PLAT SIGNATURE :
Le carré d'agneau farci d'escargots, en croûte d'herbes aromatiques.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

7 avril : L'INTEMPOREL :
Le soufflé chocolat au coeur coulant.
Salade d'oranges sanguines aux stigmates de safran.

14 avril : UN DESSERT SIGNATURE :
Millefeuille de crème pâtissière croustillante à la fève de Tonka.

21 avril : LA RHUBARBE :
En croûte d'amandes et cassonnade. Confit de main de boudha.
Jus de fraise et sorbet à l'oseille.

LES COURS DE MAI 2024

SAMEDI 10H / 13H

11 mai : UNE RECETTE EMBLÉMATIQUE DES HAUTS DE LOIRE :
La mousse tiède de persil à l'huile de noisettte.

18 mai : UN PLAT SIGNATURE DU BISTROT.
Poireau grillé à la vinaigrette d'huîtres

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

12 mai : LE FONDANGO ®.
Aux fraises. Coulis confituré.
Emulsion de chocolat blanc parfumé à la rose.