

LES COURS DE JUILLET 2021

SAMEDI 10H / 13H

31 juillet : CUISINE DU TERROIR :

Le melon du Val de Cisse à l'estragon.

LES COURS DE AOÛT 2021

SAMEDI 10H / 13H

7 août : LES MOULES :

La recette originale de la mouclade comme la faisait mon grand père.

14 août : MES FONDANGO® :

«Le Fluxus», au poulet rôti. Hommage à Ben Vautier et à la Fondation du Doute.

21 août : CUISINE DU TERROIR :

Petite friture de Loire.

28 août : COLLECTION DE TOMATES DU JARDIN [Signature] :

Eau de tomate. Crème végétale au pélargonium «Attar of Roses».

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

8 août : LE CANNELÉ :

Pas au Rhum mais au Grand-Marnier. Associé aux fraises. Ça vous dit ?!

15 août : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Gaufres Party !!! Imaginez des garnitures originales.

22 août : LA FRAMBOISE [Signature] :

La framboise farcie d'une purée de cassis. Coque meringuée et sorbet au basilic.

29 août : MA TARTE AUX POIRES WILLIAMS

Une version personnelle parfumée aux épices douces.