

## LES COURS DE FEVRIER 2022

---

### SAMEDI 10H / 13H

**19 février : LES OEUFS D'ANNE LAMY :**

*En croûte de pain aux herbes.*

*Fondue d'oignons doux et crème de pomme de terre truffée.*

**26 février : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE :**

*Le Vol au Vent de sole à la Marinière.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

**20 février : LA BRIOCHE VENDÉENNE :**

*Une transposition de la brioche tressée de ma maman.*

*Pas sa toute première !!! Une belle histoire...*

**27 février : LES AGRUMES :**

*Collection d'agrumes au Carcadet Samba. Sorbet à la pomme verte.*

*Feuilles de meringue aux baies de Passion*

## LES COURS DE MARS 2022

---

### SAMEDI 10H / 13H

**5 mars : LES COQUES ET ST JACQUES :**

*En bouillon iodé. Haricots Contesse de Chambord. Royale de poireau.*

**12 mars : LE VEGETAL :**

*Trilogie gourmande et exotique autour du panais.*

**26 mars : LA SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE :**

*En sticks croustillants.*

*Les légumes d'un couscous et safran de mon jardin.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

**6 mars : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :**

*Aujourd'hui c'est riz au lait et mangue comme des Makis. Crème anglaise.*

**13 mars : LA TARTE AU CHOCOLAT :**

*Fondante. Avec une touche gourmande de gianduja.*

**27 mars : DESSERT SIGNATURE.**

*Raviolo de chocolat blanc à l'ananas et à la violette.*