

LES COURS DE JUIN 2024

SAMEDI 10H / 13H

1 juin : LA SARDINE VOUS AIMEZ ?

*Comme des makis. Acidulée d'un papier de fraise.
C'est le moment de découvrir !*

15 juin : PLAT SIGNATURE:

*L'artichaut en textures. Sorbet à l'harissa doux.
Jus d'une barigoule aux graines de coriandre vertes.*

24 juin : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAIS :

*La blanquette de veau.
Aux giroldes de Sologne et oignons nouveaux.*

LES COURS DE JUILLET 2024

SAMEDI 10H / 13H

27 juillet : LA SALADE DE TOMATES :

*Ma version toute personnelle. Parfumée au géranium «Attar of roses»
en accord avec une huile au basilic, cassis et fruit de la passion.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

2 juin : AUTOUR DU MIEL DE NOTRE DOMAINE

*La madeleine au miel de châtaigner
Crème glacée au pollen.
Pâte de citron au miel*

16 juin : CUBE AUX PÊCHES ET À LA VERVEINE

Meringue fondante, cassis et gel de basilic.

18 juin : LA CERISE

*Etuvée au coulis de fruits rouges et épices douces.
Crème glacée à la pâte d'amande.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

28 juillet : LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE :

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