



<u>MARDI 03 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 04 MARS 2026</u>	<u>JEUDI 05 MARS 2026</u>	<u> VENDREDI 06 MARS 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Terrine de saumon et marinière de coques ==== Fricassée de porc aux légumes printaniers ==== Comme une forêt noire Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix) Salade Libanaise Où L'entrée du moment ===== Jambon grillé, haricots verts persillés Où Plat du moment ==== Salade de fruits frais Où Le dessert du jour	TP BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Tartare et raviole de bœuf, consommé épicié ===== Paupiette de carrelet, sauce vin blanc et coques Variation de choux ===== Plateau de fromages ===== Baba aux saveurs d'agrumes ou Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix) Salade Libanaise Où L'entrée du moment ===== Jambon grillé, haricots verts persillés Où Plat du moment ===== Salade de fruits frais Où Le dessert du jour	<i>Pas d'atelier</i>



<u>MARDI 10 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 11 MARS 2026</u>	<u>JEUDI 12 MARS 2026</u>	<u>VENDREDI 13 MARS 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Cassiolette océane ===== Magret de canard au poivre vert Garniture du panier ===== Autour de la pâte sablée: crème citron /ganache Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	<i>Pas d'atelier</i>	TP BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Tourte épinards, champignons, sauce courte à la moelle ===== Ballotine de volaille fermière à l'estragon, cuite au pot ===== Plateau de fromages ===== Crème renversée au caramel, meringue blonde et pommes sautées	TP CAP 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Sur une fricassée de champignons, œuf poché, chips de lard, vinaigrette au jus de viande ===== Steak sauté au poivre, pommes bougères, endive meunière laquée. ===== Bavarois Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 17 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 18 MARS 2026</u>	<u>JEUDI 19 MARS 2026</u>	<u> VENDREDI 20 MARS 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons)	Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	TP CAP 20.00 € (hors boissons)	TP CAP 20.00 € (hors boissons)
Mise en bouche =====	Cassiolette forestière Où	Mise en bouche =====	Mise en bouche =====
Rouleau de printemps, tartare de saumon, crevette et avocat =====	L'entrée du moment =====	Poêlée de champignons, œuf poché, Et sa vinaigrette réduite =====	Goujonnettes de rascasse, sauce mousquetaire =====
Blanquette de joue de porcelet aux noisettes, ragout de légumes primeurs =====	Linguini aux fruits de mer Où	Fricassée de pintade aux légumes printaniers =====	Epaule d'agneau rôtie au thym, gratin dauphinois, quelques pleurotes =====
Assortiment de choux	Plat du moment =====	Tarte croustillante au chocolat	Comme une forêt noire
Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	Marquise Où Le dessert du jour	Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€



<u>MARDI 24 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 25 MARS 2026</u>	<u>JEUDI 26 MARS 2026</u>	<u>VENDREDI 27 MARS 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes, fondue de tomates ==== filet de mulot sauce bonne femme, Pomme duchesse, quelques légumes glacés ==== Tarte sablée au citron meringuée Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix) Gozleme chèvre épinard Où L'entrée du moment ===== Pavé de merlu, risotto Où Plat du moment ===== Fromage blanc Où Le dessert du jour	TP BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche : ==== Royale de petit pois, effeuillé de haddock cru et cuit ==== Sauté de veau marengo aux primeurs ==== Le fromage du jour ==== Gaspacho de kiwi de l'Adour, crémeux chocolat blanc, quelques framboises <u>ou</u> Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix) Gozleme chèvre épinard Où L'entrée du moment ===== Pavé de merlu, risotto Où Plat du moment ===== Fromage blanc Où Le dessert du jour	<i>Pas d'atelier</i>



<u>MARDI 31 MARS 2026</u>	<u>MERCREDI 01 AVRIL 2026</u>	<u>JEUDI 02 AVRIL 2026</u>	<u>VENDREDI 03 AVRIL 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Goujonnettes de rascasse sauce rouille ==== Fricassée de porc aux légumes printaniers ==== Paris Brest Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	<i>Pas d'atelier</i>	TP BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Ceviche de loup et avocat snacké en guacamole ==== Carré d'agneau rôti viennoise d'herbes fraîches, Artichaut violet farci façon tajine ==== Le fromage du jour ==== Soufflé glacé à l'orange et cointreau	TP CAP 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Tartare de saumon citron vert coco, petite salade ==== Volaille pochée, petite mariée Garniture du panier ==== Tarte aux poires et à la crème d'amandes Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 07 AVRIL 2026</u>	<u>MERCREDI 08 AVRIL 2026</u>	<u>JEUDI 09 AVRIL 2026</u>	<u> VENDREDI 10 AVRIL 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons)	Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	TP CAP 20.00 € (hors boissons)	TP CAP 20.00 € (hors boissons)
Mise en bouche =====	Salade de fusilli Où	Mise en bouche =====	Mise en bouche =====
Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits =====	L'entrée du moment =====	Quiche océane =====	Briochine de moule au curry =====
Darne de saumon poché sauce mousseline, flan de légume, pomme anglaise persillée =====	Pièce de bœuf au poivre, pommes frites Où	Escalope de bar au sésame et pavot, champignons farcis, choux romanesco =====	Effiloché de joue de bœuf façon parmentier au Corbières =====
Entremets au riz	Plat du moment =====	Bavarois rubanné	Charlotte aux fruits rouges
Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	Tarte aux fruits Où Le dessert du jour	Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€



<u>MARDI 14 AVRIL 2026</u>	<u>MERCREDI 15 AVRIL 2026</u>	<u>JEUDI 16 AVRIL 2026</u>	<u>VENDREDI 17 AVRIL 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons)	Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	TP BP 25.00 € (hors boissons)	<i>Pas d'atelier</i>
Mise en bouche =====	Quiche cheddar et brocoli Où	Mise en bouche : =====	
Salade façon Niçoise =====	L'entrée du moment =====	Encornets farcis aux pieds de cochon, Coulis de piquillos =====	
Filet de truite de mer Dieppoise Risotto aux algues =====	Burger maison Où	Poitrine de pintade farcie aux herbes, risotto de lentilles, asperges vertes aux langoustines sauce genevoise =====	
Saint Honoré	Plat du moment =====	Le fromage du jour =====	
Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	Œuf à la neige Où	Autour de la patate douce et les agrumes <u>ou</u>	
	Le dessert du jour	Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	
		Quiche cheddar et brocoli Où	
		L'entrée du moment =====	
		Burger maison Où	
		Plat du moment =====	
		Œuf à la neige Où	
		Le dessert du jour	



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 28 AVRIL 2026</u>	<u>MERCREDI 29 AVRIL 2026</u>	<u>JEUDI 30 AVRIL 2026</u>	<u>VENDREDI 01 MAI 2026</u>
TP CAP 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Asperges sauce maltaise ==== Poulet sauté aux langoustines Garniture du moment ==== Dessert autour de la pâte feuilletée et crème d'amande Possibilité supplément : plateau de fromages 5.00€	<i>Pas d'atelier</i>	TP BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche : ==== Sardine farcie tomate et parmesan, Saladine de roquettes aux pignons ==== Bœuf (pavé de) grillé, béarnaise au vin rouge, pomme de terre grillée, fine purée de petit pois à l'estragon ==== Le fromage du jour ==== Le cannelé caramélisé, cerises jubilé	<i>Pas d'atelier</i>