

## **COURS DE CUISINE**

**Au programme pour le mois de Décembre...**

### **C'est Trop Choux !**

Entrée: Cannelloni de Choux Vert, Effiloché de Volaille Confite à la Ricotta, Crème de Brocoli

Plat: La Soupe au Choux de L'Amandier, Truffe et Anguille Fumée en Cocotte Lutée

### **Spécial Noël**

Repas pour 8 personnes - 21 et 22 Décembre – 9h15 - 200€ (25€/pers)

Entrée: Gravlax de Truite, Agrumes et Herbes Fraîches

Intermédiaire: Ravioles de Homard, Bisque au Champagne, Fondue de Poireaux

Plat: Chapon Farci Façon Wellington (FG+Truffes), Mijoté de Légumes Racines

*Cours le lundi – vendredi – samedi ou dimanche - selon les réservations*

*Tarif : 80€ - Heure : 09h15*

*Réservation et information au 04.93.90.00.91*

