

MENUS COURS DE CUISINE ADULTES

Septembre 2025- Aout 2026

Mardi -mercredi 18H-21H

	ENTREE	PLAT	DESSERT
Mardi 2 /09	eclair au thon, estragon, citron et fromage frais	filets de maquereaux risotto au chorizo	profiterolles
Mercredi 3/9	verrine mangue, crevette, avocats	aiguillettes de canard à l'orange, fagot d'haricots verts champignons	mini cakes aux fruits confits
Mardi 9/9	figues au fromage chevre et miel	pavé de saumon mariné frites de patates douces , sauce à la menthe	tarte au citron revisitée
Mercredi 10/9	millefeuille betterave et chevre frais à la ciboulette	médaillasson de dinde , légumes rotis	panacotta et coulis de caramel beurre salé
Mardi 16/9	macaron carotte cumin	Dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de poireaux, sauce aux agrumes	macaron au café
Mercredi 17/9	tartelettes croustillantes basques	poulet basquaise et son riz pilaf	mousse au chocolat et piment d'espelette
Mardi 23/9	clafoutis tomates cerise basilic	crevettes flambée au pastis et choux fleur rôti	clafoutis aux fruits de saison
Merc. 24/9	celeri remoulade et sa tuile de parmesan	filet mignon en croute ,mousseline de panais	mi cuit à la chataigne
Mardi 30/9	velouté de potiron truffé	filet de thon aux capres boulgour aux herbes	gateau fondant aux figues, amandes et noisettes
Merc.1/10	soupe de chataigne au lard croustillant	Rôti de boeuf et risotto aux cèpes	Pommes caramelisées aux amandes et sa meringue
Mardi 7/10	tatin d'endives	dos de lieu noir, échalote confite et écrasé de patate douce	mousse au chocolat
merc.8/10	soufflé au potiron	Axoas de veau	poire confite ,chocolat blanc noisette
Mardi 14/10	macaron chevre figue	filets de maquereau snackés et poireaux ricotta	macaron à la cerise d'txassou
merc.15/10	velouté chou fleur vanille	Roulé de dinde aux champignons et son mélange de choux	la véritable tarte tatin
Mardi 21/10	eclair tomates séchées jambon de bayonne	papillotes de saumon au gingembre , riz rouge	profiterolles
merc.22/10	verrine tricolore	volaille aux champignons pommes de terres grenaille au four	clafoutis aux pommes et pralins
Mardi 28/10	tartelette tomate et moutarde	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa fondue d'aubergines	mi cuit au chocolat
Mercredi 29/10	tartelettes croustillantes basques	filet mignon en croute et son duo de choux fleur	mi cuit à la chataigne
Mardi 4/11	crumble de patate douce et carotte	filet de truite aux amandes et purée grand chef	tarte au citron revisitée
Mercredi 5/11	bricks au pérignon	poulet basquaise et son riz pilaf	flan à la noix de coco
Merc.12/11	oeufs brouillés au curry et à la moutarde	roti de dinde aux petits légumes d'automne	tartelette au chocolat
Mardi 18/11	la piperade revisitée	Filet de rouget, purée de butternut, fenouil aux agrumes	les financiers
Mercredi 19/11	eclairs au thon	aiguillettes de canard au miel et carottes roties	chouquettes
Mardi 25/11	tartelette salée poireau et chevre	papillote de cabillaud tomates et estragon	mousse au chocolat
merc. 26/11	ceviche de dorade, coriandre citron vert	poulet pané en croute de noisette , fondue de poireaux sauce aux agrumes	clafoutis aux poires
Mardi 2/12	crumble de patate douce et carotte	saumon au sirop d'érable sauce canneberge, farandole de légumes colorés	tarte au citron revisitée
merc.3/12	velouté chou fleur vanille	medaillon de veau et choux de bruxelles laqués	baba au rhum
Mardi 9/12	flan carotte cumin	filets de maquereau à la moutarde , purée grand chef	croustillants banane chocolat
merc. 10/12	macaron au saumon fumé	pavé de boeuf et risotto aux truffes	macaron chocolat passion
Mardi 16/12	velouté de butternut et ile flottante truffée	Aile de raie à la grenobloise et ses pommes de terre sautées	les financiers
Mardi 13/1	éclair au saumon fumé et son mesclun	coquilles saint jacques, mousseline de butternut	profiteroles
Mardi 20/1	tartelettes croustillantes basques	filet mignon en croute et son duo de choux fleur	mi cuit à la chataigne
Mardi 27/1	soufflé au potiron	dos de lieu ,échalote, mousseline de patates douces	galette des rois
Mardi 3/2	verrine creative	Blanquette de dinde à la vanille	tarte au citron revisitée
Mardi 10/2	clafoutis poivrons rouge ossau iraty	papillote de saumon au gingembre, boulgour aux herbes	pommes caramelisées aux amandes
Mardi 17/2	creme de panais roti chips de lard fumé	pièce de boeuf , déclinaison de courge	panna cotta caramel beurre salé
Mardi 24/2	crumble de patate douce et carottes	pavé de cabillaud à la grenobloise, purée grand chef	financiers
Mardi 3/3	macaron tomate séchées piment d'espelette	axoa du pays basque	macaron cerise d'txassou
Mardi 10/3	velouté de champignons	thon sauce au capre et sa fondue de poireaux	mousse au chocolat
Mardi 17/3	eclair crème de ciboulette	côte de porc, chou fleur et crème au reblochon	chouquettes
Mardi 24/3	Millefeuille de betterave au chèvre frais	dos de cabillaud à la pistache, carotte à l'orange et raifort	poires confites noisette et chocolat
Mardi 31/3	tartelette croustillante basque	grenadiers de veau aux châtaignes	fondant à la chataigne
Mardi 7/4	velouté de choux fleur à la vanille	Filet de dorin snackés et farandole de légumes de saison sauce agrumes	babas au rhum
Merc. 8/4	Tartelette poireaux chèvre	Filet mignon laqué et son risotto au bleu	tartelette noix et caramel
Mardi 14/4	brick de pérignon au miel	filet de lieu champignons à la crème et son riz pilaf	clafoutis aux pommes et pralin
merc. 15/4	soupe de panais au lard croustillant	roti de porc façon orloff	mi cuit au chocolat
Mardi 21/4	éclair au thon	gambas flambées et mousseline de vitelotte	profiterolles
merc. 22/4	flan aux carottes	Filet de poulet fermier en croute de noisette et fondue de poireaux	flan coco
Mardi 28/4	Macarons au saumon fumé	filet de bar aux capres et sa déclinaison de butternut	macarons au café
merc. 29/4	clafoutis chorizo poivrons	Farandole de légumes farcis revisités	verrine chocolat orange
mardi 5/5/26	velouté de champignons noisettes toastées	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa déclinaison de pomme de terre	croustade poire chocolat
merc. 6/5/26	salade betterave pomme et noix	escalope de veau à la normande et sa farandole de légumes colorés	tartelette tatin
mardi 12/5/26	Soupe à l'oignon	medaillon de lotte au lard, mousseline de topinambour	croustillants bananes chocolat
merc. 13/5/26	tartelette croustillante comme au pays basque	poulet basquaise et son riz pilaf	fondant chocolat au piment d'espelette
merc. 20/5/26	verrine créative	crevettes en croute de noisette, tagliatelles de légumes	Verrine de crème à l'orange
mardi 26/5/26	Mille feuille de radis fromage frais ciboulette	Aiguillettes de canard à l'orange et purée d'épinards à la crème	financiers
merc. 27/5/26	carré de tarte aux asperges	filet de rouget, fenouil au jus d'agrumes et son écrasé de patate douce	mi cuit au café
merc. 27/5/26	velouté de carotte aux lentilles corail	roti de dinde et jardinière de légumes printanniers	mousse au chocolat
mardi 2/6/26	muffin petit pois lardons	dos de saumon mariné carottes au raifort	poire confite chocolat blanc noisette
merc. 3/6/26	Oeuf brouillé à la moutarde à l'ancienne	filet mignon en croute boulgour, crème forestière	gateau à l'ananas
mardi 9/6/26	macaron petit pois menthe	dos de lieu noir à la pistache écrasé de pommes de terre	macaron à la fraise
merc. 10/6/26	flan de carottes au cumin	axoa de veau (plat typique pays basque)	clafoutis pommes pralins
mardi 16/6/26	éclair à la tomate séchée	thon snacké et ses légumes printanniers	profiterolles
merc. 17/6/26	brick de chevre et son mesclun	blanquette de dinde à la vanille	panna cotta caramel beurre salé
mardi 23/6/26	clafoutis poivron rouge ossau iraty	saumon roti, asperges à l'érable	mi cuit au chocolat
merc. 24/6/26	Velouté de petits pois à la menthe	Filet mignon en croûte et ses tagliatelle de légumes	moelleux au citron pavot
mardi 30/6/26	tatin tomates séchées,jambon cru	dos de lieu au beurre blanc, aumonière petits pois carottes	mousse au chocolat
merc. 1/7/26	oeuf poché et tomate au vert	filet de volaille au beurre de truffe et asperges	flan noix de coco
mardi 7/7/26	salade de courgette et pesto à la pistache	saumon grillé en croute d'amande et légumes glacés	brioche façon pain perdu et coulis de caramel au beurre salé

merc. 8/7/26	velouté de petits pois à la menthe	grenadin de veau gratin de pointe d'asperge à la parisienne	tartelette à la rhubarbe
mardi 14/7/26	verrines tomates et pignons grillés	filet de rouget, fenouil jus d'agrumes et ecrase de patate douce	creme citron verveine menthe et coriandre
merc. 15/7/26	Salade crevettes , mangues, avocat	aiguillettes de canard à l'orange, fagot d'haricots verts champignons	Clafoutis aux pêches et verveine
mardi 21/7/26	macarons carotte cumin	dos de lieu noir à la grenobloise purée de carotte à l'orange	macarons au café
merc. 22/7/26	Salade de billes de pastèque et melons	poulet en croute de noisette et ses petites courgettes, sauce agrumes	mousse fraise basilic
mardi 28/7/26	salade d'avocats au fraises	brochettes d'espadon chorizo sauce vierge aubergines roties	mousse au chocolat , eclats de praliné
merc. 29/7/26	clafoutis tomates séchées	roti de porc sauce champignons , courgettes et tomates à la provencale	le véritable financier aux framboises
mardi 4/8/26	eclair poivron, tomates et oignons nouveaux	dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de légume	profiterolles
merc. 5/8/26	Gaspacho de concombre ricotta basilic	Rôti de dinde et ratatouille méditerranéenne	tartelette aux myrtilles
mardi 11/8/26	briques de chevre des cevennes	filet de thon aux capres et son boulgour aux herbes	mi cuit au chocolat
merc. 12/8/26	meli melo mangue, fenouil et crevettes	Boeuf au miel et ses fagots d'haricots verts	gateau à l'ananas
mardi 18/8/26	soupe de tomates froides et sa chantilly au basilic	dos de lieu noir à la pistache purée pomme de terre raifort	clafoutis aux fruits de saison
merc. 19/8/26	tartelette croustillante basque	Pavés de saumon marinés et Tian de légumes	mousse au chocolat et piment d'espelette
mardi 25/8/26	tartelette tomate et moutarde	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa fondue d'aubergines	tarte aux abricots romarin
merc. 26/8/26	macarons au jambon serrano et tomates séchées	roti de dinde petits légumes de saison au four	macarons au chocolat
merc. 26/8/26	muffin au chorizo	poulet basquaise et riz pilaf	crumble de prune aux noix