

## COURS DE CUISINE ADULTES SEPTEMBRE 2022

	ENTREE	PLAT	DESSERT
<b>Jeudi 01/09</b>	brique de chevre des cevennes	medaillons de lottes risotto au chorizo	tarte au citron revisitée
<b>Mardi 6 /09</b>	verrine creative salée	Magret de canard poeles aux légumes oubliés	crumble aux fruits rouges
<b>Jeudi 8/09</b>	velouté de petit pois à la menthe	pavé de saumon mariné	tiramisu
<b>Mardi 13/9</b>	Velouté de potiron à la truffe	médailon de veau , légumes et mousse de parmesan	panacotta et coulis de caramel beurre salé
<b>Jeudi 15/9</b>	macaron carotte cumin	Dos de cabillaud en croute de chorizo	macaron au café
<b>Mardi 20/9</b>	tartelettes croustillantes basques	poulet basquaise	mousse au chocolat et piment d'espelette
<b>Jeudi 22/9</b>	Biscuits tomates sechees chorizo	Gambas flambée et sa polenta	clafoutis aux fruits de saison
<b>Mardi 27/9</b>	celeri remoulade	piece de boeuf ,mousseline de panais	mi cuit à la chataigne
<b>Jeudi 29/9</b>	eclair au thon	roulé de dinde aux champignons et risotto	profiterolles

## COURS DE CUISINE ADULTES OCTOBRE 2022

	ENTREE	PLAT	DESSERT
<b>Mardi 4/10</b>	tartelette potimarron, noisette	filet de thon aux capres	baba au rhum
<b>Jeudi 6/10</b>	soupe de chataigne au lard croustillant	piece du boucher risotto aux cepes	Pommes caramélisées aux amandes
<b>Mardi 11/10</b>	tatin d'endives	dos de lieu noir, echalotte confite et purée de patate douce	mousse au chocolat
<b>Jeudi 13/10</b>	soufflé au potiron	Axoa de veau	poire confite ,chocolat blanc noisette
<b>Mardi 18/10</b>	macaron chevre figue	coquilles saint jacques au serrano, butternut en purée	macaron à la cerise d'itxassou
<b>Jeudi 20/10</b>	tartelettes croustillantes basques	paupiettes de veau aux champignons assortiments de choux	tartelette au chocolat
<b>Mardi 25/10</b>	eclair tomates sechées bayonne	papillotes de saumon au gingembre , riz rouge	profiterolles
<b>Jeudi 27/10</b>	verrine tricolore	volaille aux champignons écrasé de pommes de terre	clafoutis au pommes et pralins

## COURS DE CUISINE ADULTES NOVEMBRE 2022

	ENTREE	PLAT	DESSERT
<b>Mardi 1/11</b>	crumble de patate douce et carotte	saumon au sirop d'érable sauce canneberge	tarte au citron revisitée
<b>Jeudi 3/11</b>	saumon fumé, fenouil poivron en verrine	parmentier de canard	mi cuit chataigne
<b>Mardi 8/11</b>	bricks au pélardon	dos de cabillaud à la pistache ,carotte à l'orange et raifort	flan à la noix de coco
<b>Jeudi 10/11</b>	macaron au saumon fumé	poulet basquaise	macarons au café
<b>Mardi 15/11</b>	oeufs brouillés au curry et à la moutarde	Filet de rouget, purée de butternut, fenouil aux agrumes	les financiers

	ENTREE	PLAT	DESSERT
<b>Jeudi 17/11</b>	la piperade revisitée	roti de dinde aux petits légumes d'automne	tartelette au chocolat
<b>Mardi 22/11</b>	eclairs au thon	thon poêlé caviar d'aubergine	chouquettes
<b>Jeudi 24/11</b>	verrine tricolore	la tartiflette	clafoutis au pommes et pralins
<b>Mardi 29/11</b>	tartelette salée poireau et chevre	papillote de cabillaud tomates et estragon	mousse au chocolat

#### COURS DE CUISINE ADULTES DECEMBRE 2022

	ENTREE	PLAT	DESSERT
<b>Mardi 4/12</b>	crumble de patate douce et carotte	dos de saumon à l'aneth écrasé de patates douces	baba au rhum
<b>Jeudi 6/12</b>	tarte croustillante basque	pavé de boeuf et risotto aux truffes	mi cuit châtaigne
<b>Mardi 11/12</b>	macaron au saumon fumé	filet de daurade, émulsion à l'huile de noix, champignons rotis	macaron framboise litchi
<b>Jeudi 13/12</b>	flan carotte cumin	médaillon de veau et choux de bruxelle laqués	croustillants banane chocolat
<b>Mardi 18/12</b>	la flammkuech	coquilles saint jacques, purée de butternut	les financiers
<b>Jeudi 20/12</b>	le sud ouest en salade	truffade au munster et magrets séchés	mousse au chocolat pralins