

# PROGRAMME COURS DE CUISINE

Cours de 4 à 10 personnes  
De 15h à 17h

## LE FOIE GRAS

sur demande préalable

**70€ par personne**

- ❖ En Carpaccio, mini poireaux, herbes et noix,
- ❖ Rôti entier, écrasé de topinambour au citron vert,
- ❖ Poêlé, chutney ananas / piquillos,
- ❖ Marbré au Chocolat.

## LE RAISIN

sur demande préalable

**60€ par personne**

- ❖ Caille farcie, confit de pommes / raisin,
- ❖ L'entrecôte, avec sa sauce moût de raisin,
- ❖ Gelée de raisins, figues et abricots secs.

## LE CÈPE

sur demande préalable

**60€ par personne**

- ❖ Carpaccio de cèpe et foie gras à la pomme verte,
- ❖ Magret de canard et son cèpe entier à la pistache,
- ❖ Comme un Tiramisu ... mais aux cèpes.

## LES SAINT JACQUES

sur demande préalable

**60€ par personne**

- ❖ Carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil tubéreux,
- ❖ Saint Jacques en croûte de noix, betterave, sauce passion,
- ❖ Saint Jacques poêlées, boudin, pomme safran et vinaigrette.

## LES POTIRONS ET COURGES DE JACKY MERCIER

sur demande préalable

**60€ par personne**

- ❖ Velouté de potiron à la cardamome verte, mousse de lard,
- ❖ Saint Jacques poêlées, mousseline de potiron vanillée,
- ❖ Blanc manger au potiron, craquant de chocolat extra bitter.

## LA TRUFFE

sur demande préalable

**80€ par personne**

- ❖ Cavage du Barnum du Château,
- ❖ Un Mille-feuille Truffe Pomme de Terre,
- ❖ Saint Jacques en vinaigrette de truffe.