

## **Juin**

### *Vendredi 19 : Repas Français*

Oeuf poché, crème de fanes de radis et crumble d'artichauts à l'ail  
Filet mignon de porc façon wellington , pommes Hasselback, sauce aux  
framboises  
Chou à la mousse aux fruits de saison

### *Vendredi 26 : Plancha*

Cassolette espagnole  
Brick aux légumes de saison, maquereaux marinés aux baies de batak  
Brioche perdue à la fève de tonka et fruits de saison flambés

## **Septembre**

### *Vendredi 11 : Repas Italien*

Beignets de lentilles au grana padano / Moussaka revisitée / Pavlova  
aux fruits de saison

### *Vendredi 25 : Cocktail Dînatoire*

Gaspacho de tomates / Ceviche de dorade aux légumes de saison /  
Biscuit financier à l'andouille crème de moutarde / mini cookies  
courgettes

## **Octobre**

### *Vendredi 2 : Repas Français*

Mini tarte aux pommes et au fromage de brebis / Blanquette de moules  
et merlu aux légumes de saison / chou chocolat ou café

### *Vendredi 16 : Repas Italien*

Charlotte de moules aux lardons / Saltimbocca de poulet à l'amaretto  
Tagliatelles de courgettes et pommes de terre sautées au pesto et  
ricotta / Tarte aux noix et chantilly mascarpone aux griottes

### *Vendredi 30 : Cocktail Dinatoire*

Crumble de poireaux aux gambas / Frittata au comté et poivrons /  
Salade Cesar / Chutney de patates douces au cumin, croustillant de  
jambon / Biscuit financier aux citrons / Risotto pommes caramel

## **Novembre**

### *Vendredi 13 : Repas Français*

Galette de patates douces et son oeuf poché/ Chou farci foie gras au et  
butternut, Crème de champignons / Pommes farcies aux fruits secs

### *Vendredi 27 : Cocktail Dinatoire*

Croûtons de lieu à la grenobloise/ Nouilles chinoises végétarienne /  
Accra de poulet sauce chien / Rémoulade de céleri aux gambas / Mini  
pavlova aux fruits du moment/ Mini sablé pommes caramel

## **Décembre**

*Vendredi 4 et vendredi 18: Menu Festif (supplément à prévoir)*

Carpaccio de st jacques et chou fleur , crème d'huîtres, tuile au parmesan / Ballotine de poisson du moment aux gambas et poireaux, beurre meunière/ Charlotte de potimarron / Carottes glacées au pamplemousse / Risotto choco coco , mousse passion

**Début des cours : 19h00**

**Un acompte sera demandé. Pour les cartes cadeaux, nous vous demandons de les apporter au moment de votre réservation.**

Réservations obligatoires par mail ou par téléphone :  
comptoirdeladiguemontaigu@gmail.com  
02 51 62 42 89