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

Janvier

Vendredi 22 : Repas Français

Mini tatin aux endives et jambon sec
Chou farci aux châtaignes, sauce champignons
Pomme d'amour meringuée

Février

Vendredi 5 : Repas Cosmopolite

Ceviche de dorade, mangue et avocats
Ballotine de pintade à la mozzarella et pesto, gnocchi de butternut
Tarte au citron revisitée

Vendredi 26 : Cocktail dinatoire

Crème de champignons et magrets fumés
Ceviche de gambas, mangue, avocats
Accras de poulet, sauce cidre et noisettes
Tataki de saumon et nouilles chinoises aux légumes
Mousse nougat maison
Risotto pommes caramel

Mars

Vendredi 12 : Repas Italien

Focaccia jambon, mozza et oignons rouges
Ravioles de la mer, crème de champignons, étuvé de poireaux
Gâteau à la ricotta et mangue passion

Vendredi 26 : Cocktail dinatoire

Mousse de chou-fleur aux gambas marinées
Frittata aux poireaux et comté
Crostini d'oignons rouges, roquette, jambon et mozza
Tartare de betteraves et mousse de chèvre, tuile parmesan
Tiramisu praliné café et éclats de noix de cajou
Millefeuilles mousse citrons et mangue

Début des cours : 19h00
Un acompte sera demandé. Pour les cartes cadeaux, nous vous demandons de les apporter au moment de votre réservation. Une fois la date de validité des cartes cadeaux dépassée, nous ne serons plus en mesure de les accepter.

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