

LE 2EME SAMEDI MATIN DE CHAQUE MOIS SAUF JUILLET ET AOÛT

14 Septembre : Retour d'été

Maquereau en escabèche, pomme à l'huile
Râble de lapin farci au chorizo, risotto safrané aux moules

12 Octobre : Ballade dans les sous-bois

Pigeon entier en 2 cuissons aux fruits du mendiant
Suprême de pintade braisée, girolles sautées et pommes diamants

9 Novembre : Autour de la coquille Saint-Jacques

Tartare de Saint Jacques céleri et pomme Granny
Saint Jacques rôties, texture de chou-fleur aux agrumes

14 Décembre : Le Foie Gras (supp.15€ - vous repartirez avec votre foie gras)

Découvrez les étapes de préparations et cuisson du foie gras

11 Janvier : Les plats d'hiver

Velouté de courge et magret fumé
Paleron de bœuf braisé au vin rouge, déclinaison de carottes multicolores

8 Février : La découverte de l'Asie

Tataki de thon au soja et sésame
Sauté de porc au caramel, nouilles sautées aux légumes

14 Mars : De la mer à la terre

Vitello tonnato, émincé de veau fermier et sa sauce au thon
Médaille de lotte lardé et rôti, pesto d'herbes fraîches et étuvé de légumes racines

11 Avril : Notre région

Asperges blanches fondantes aux agrumes
Selle d'agneau farcie puis rôtie, haricots blancs au lard fumé

9 Mai : Apéritif dinatoire

Préparez des bouchées gourmandes pour recevoir vos invités

13 Juin : Les pieds dans l'eau

Gravelax de saumon à la betterave
Daurade royale grillée et moules farcies, fricassée d'artichauts cuisinée au vin blanc

Tarif à la séance : 65€

Les 3 cours : 165€

Tarif à la séance avec déjeuner : 80€

Les 3 cours avec déjeuner: 210€

Réservation: 05 49 30 53 00 - restaurant@lesarchives.fr

Attention, pour tout désistement, les cours réservés et non annulés au moins 72h à l'avance seront débités. Merci pour votre compréhension.