

NOS COURS DE CUISINE

par Bernard Philippe



**Chaque samedi matin
de 8h30 à 13h30**

Réservez votre séance

samedi 28 novembre 2026

Spécial Brasserie

Choucroute de la mer

Savarin, confit d'ananas, mangue et crème coco

70€

samedi 12 décembre 2026

Cuisine de Fête

Tournedos de pigeonneau, foie gras, topinambour et shiitakes

Bûche Mont-Blanc marron clémentine

70€

samedi 16 janvier 2027

Sur la route de Compostelle

Noix de Saint Jacques, pommes paillasson au citron confit, beurre blanc
aux algues

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes

70€

samedi 30 janvier 2027

Spécial Macarons

Caramel beurre salé

Pistache

Chocolat passion

Café

70€

samedi 13 février 2027

Les pâtisseries de mon enfance

Le flan parisien

Le Paris-Brest

70€

samedi 20 mars 2027

Cuisine de la Mer

Retour de pêche cuisiné au jus de bouillabaisse, pommes de terre au safran

Escabèche de maquereau, pamplemousse et betterave

70€

samedi 3 avril 2027

Cuisine Végétale

Composition de légumes printaniers (je crée mon assiette)

Asperges vertes et blanches, émulsion à l'orange et poivre Timut

70€

