

*Les Ateliers*  
*Cuisine*  
*de Régis*



*2020*

# PROGRAMME SAISON 2020

**Jeudi 23 JANVIER 2020** € 70,00 *par personne*

- Mousse de potimarron, émulsion aux truffes
- Cuissot de sanglier confit aux haricots coco
- Crêpes soufflées à l'orange

**Jeudi 20 FEVRIER 2020** € 70,00 *par personne*

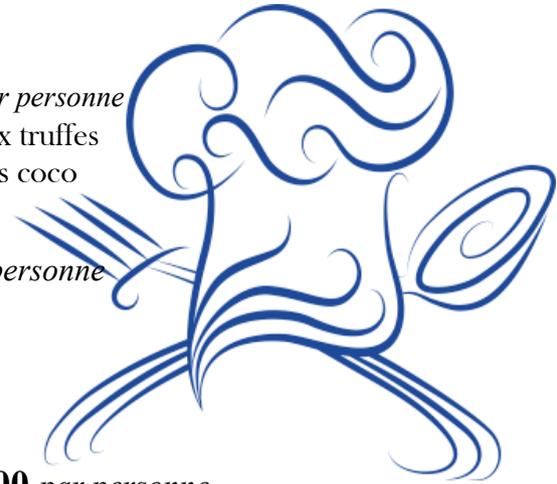
- Œuf en meurette
- Blanquette de la mer
- Biscuits à la cuiller et guimauve

**Jeudi 19 MARS 2020** € 70,00 *par personne*

- Jambon persillé
- Pavé de saumon au beurre blanc citronné
- Panna cotta à la banane et cacahuète, compotée de pommes au caramel

**Jeudi 02 AVRIL 2020** € 70,00 *par personne*

- Soufflé de sandre, coulis de tomates à l'estragon
- Filet de bœuf rôti, vinaigrette asiatique
- Tartine gourmande aux fraises et pistaches



# PROGRAMME SAISON 2020

**Jeudi 28 MAI 2020** € 70,00 *par personne*

- Flan à l'ail et fricassée d'escargots à l'ail des ours
- Joue de lotte au chorizo
- Cupcakes à la cerise



**Jeudi 18 & Vendredi 19 JUIN 2020** € 75,00 *par personne*

- **PAËLLA** *dans un lieu insolite*
- Vacherin glacé

**Jeudi 24 SEPTEMBRE 2020** € 70,00 *par personne*

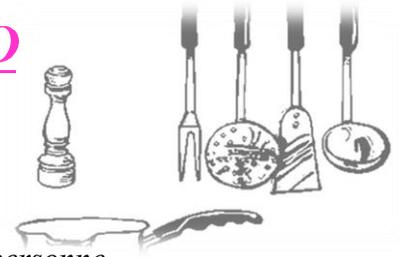
- Œuf mollet en gelée, lard et fromage
- Carré de porc confit au miel toutes fleurs du bas de la fontaine d'argent
- Macarons

**Jeudi 08 OCTOBRE 2020** € 70,00 *par personne*

- Rillettes de lapin à l'ancienne
- Cailles rôties aux raisins
- Choux craquelins à la bergamote



# PROGRAMME SAISON 2020



## **Jeudi 12 NOVEMBRE 2020** € 70,00 *par personne*

- Crème brûlée potiron aux épices et sa tuile salée
- Choucroute de sandre, fondue d'échalotes, jus au vin rouge
- Crumble aux pommes, bananes et spéculoos

## **Jeudi 26 NOVEMBRE 2020** € 70,00 *par personne*

- Moules farcies façon escargots
- Souris d'agneau braisé à la sauge mousseline de pois chiches
- Sablé au chocolat noir, crème légère au café et oranges confites

## **Jeudi 17 & Vendredi 18 DECEMBRE 2020** € 85,00 *par personne*

- Foie gras poêlé aux coings épicés
- Noix de St Jacques rôties, risotto vénéré au jus d'huîtres creuses
- Dessert de *NOËL*



**AUBERGE DU CHEVAL BLANC**  
**REGIS BOLATRE**  
**21150 ALISE STE REINE**  
**Tél : 03 80 96 01 55**  
**Email : [regis.bolatre@free.fr](mailto:regis.bolatre@free.fr)**  
**Site : [www.regis-bolatre.fr](http://www.regis-bolatre.fr)**

*Les cours de cuisine se déroulent à la Salle Felix Kir  
d'Alise-Ste-Reine*



*Votre famille et amis peuvent venir déguster le menu réalisé pour 28,00 €*

*Dégustation des plats à l'issue du cours*