

## Les cours de cuisine avec le Chef Nicolas



### Thème : Parfum d'Italie

- Panzanella et Saltimbocca de veau, crème parmesane

*Laissez vous aller à la rencontre de cette cuisine pleine de soleil, chaleureuse et conviviale.*

Tarif: 49 €/pers  
Membre du golf : 39 €/pers



### Thème : Un déjeuner de filles !

- La soupe de melon à l'anis, crémeux de chèvre frais.

- Le saumon gravlax et céleri rémoulade

*Accord d'une voluptueuse texture et accord franc.*

Tarif: 49 €/pers  
Membre du golf : 39€/pers



### Thème : A table avec mes amis

- La tarte fine de thon, sauce vierge  
*Appétissante, rafraîchissante et tout bonnement succulente !*

- Le Bar en croûte de sel, sauce hollandaise et estragon.  
*Une recette que pour le plaisir !*

Tarif: 49 €/pers  
Membre du golf : 39€/pers



### Thème : L'instant plaisir

- Le Paris-Valence aux fruits rouges  
*Hommage au Paris-Brest, ici la crème est plus légère et agrémentée de fruits rouges qui apportent une petite acidité très agréable.*

- Le Moelleux au chocolat blanc, coulis de chocolat exotique.

*Créez la surprise avec le coulis original, et très facile à faire.*

Tarif: 49 €/pers  
Membre du golf : 39€/pers