

# LES COURS DE CUISINE DE LA CABRO D'OR

## LES MENUS

### Cours de Pâtisserie du 1<sup>er</sup> Avril 2012

#### « LA PATISSERIE AUTOUR DU CHOCOLAT »

Macarons, Soufflé, Moelleux biscuit mi-cuit, Entremet chocolat épicé, Moulage de Pâques, Intérieur et trempage de bonbons.

*Le cours se terminera par un déjeuner boissons comprises autour des produits du marché.*

### Cours de cuisine du 22 Avril 2012

#### « LES ASPERGES DE PROVENCE »

L'œuf de poule mollet en surprise,  
sur une compotée d'oignons doux caramélisés au Jabugo,  
émulsion d'asperges servie avec son beignet d'asperges vertes du pays

~  
Queues de langoustines rôties à la plancha,  
poêlée de jeunes légumes croquants aux asperges et girolles  
le tout servi dans une fine pâte à lasagne, émulsion du crustacé

~  
Léger soufflé à la rhubarbe et compotée de fraises du pays,  
sablé citron aux fraises et crème glacée «cheese cake »

### Cours de cuisine du 6 mai 2012

#### « LES JEUNES LEGUMES PRINTANIER »

Papillote de foie gras de canard rôti au sel fumé,  
jeune légumes printaniers servis comme un pot au feu,  
consommé de volaille perlé

~  
Filet de loup cuit sa peau croustillante, déclinaison d'artichauts à ma façon,  
mouseline et poêlée aux légumes croquants,  
salade d'herbes folles à l'huile d'olive

~  
La verrine au chocolat grand cru et cœur coulant fruits rouges,  
chantilly et ganache fondante au Guanaja,  
tuile légère aux fraises marinées

### Cours de cuisine du 20 Mai 2012

#### « LA CUISINE AUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE »

Servi comme un Aspic de tourteaux aux coques  
et fine mouseline d'artichauts, légère gelée à la coriandre fraîche,  
émulsion d'huile d'olive du Mas des Barres et jus de coquillages

~  
Selle d'agneau rôtie au sautoir,  
Millimètre de polenta au romarin et vieux parmesan,  
jus réduit aux condiments et l'huile d'olive du Moulin de Castelas

~  
Le choco-cube ivoire et citron vert,  
biscuit praliné croustillant,  
fruits rouges de saison au sorbet citron

### Cours de cuisine du 10 Juin 2012

#### « MA CUISINE D'ÉTÉ »

Queues de gambas rôties à la plancha,  
fine gelée aux agrumes,  
sirop de tomates fraîches aux épices douces

~  
Tournedos de thon rôti à la plancha,  
sur un croustillant risotto Carnaroli aux légumes croquants et chorizo,  
sirop de tomate épicé et sucs réduits

~  
Ma tarte fine sablée au mousseux de citron frais,  
quelques framboises marinées au jus réduit,  
gaspacho à l'émulsion verveine

# LES COURS DE CUISINE DE L'OUSTAU DE BAUMANIERE

## LES MENUS

### Cours de cuisine du 17 Mars 2012

« COURS ASSURE PAR JEAN ANDRE CHARIAL OU SYLVESTRE WAHID ET JONATHAN WAHID »

Soupe de topinambour

~

La lotte de Méditerranée, piquée de chorizo,  
riz croustillant à l'espagnole et sa marinière de coquillages

~

La daube de bœuf

~

Le soufflé au chocolat

### Cours de cuisine du 31 Mars 2012

« COURS ASSURE PAR JEAN ANDRE CHARIAL OU SYLVESTRE WAHID ET JONATHAN WAHID »

Asperges aux dés de foie gras et sa mousseline de Saint Jacques

~

Fricassée de volaille

~

La tarte fine aux pommes.

### Cours de cuisine du 21 Avril 2012

« COURS ASSURE PAR JEAN ANDRE CHARIAL OU SYLVESTRE WAHID ET JONATHAN WAHID »

Le pâté en croûte

~

Loup au vin rouge des Baux de Provence

~

Le pigeon et ses petits pois

~

La crêpe soufflée façon Baumanière

### Cours de cuisine du 10 Juin 2012

« COURS ASSURE PAR JEAN ANDRE CHARIAL OU SYLVESTRE WAHID ET JONATHAN WAHID »

Terrine de poisson

~

Le rouget barbet juste saisi,  
tomates, basilic et fleur de thym en vinaigrette tiède aux herbes amères

~

Ris de veau doré au sautoir,  
jeunes carottes confites au cumin et à l'orange

~

La tartelette gourmande à la f