P&CO Le plateau du comptoir

Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 11 mars
au vendredi 15 mars

Les entrées

Betteraves & carottes croquantes, grenade, pécan & chèvre frais

Pommes de terre, fromage blanc aux baies roses, aneth & Malossol, saumon fumé

Les plats chauds

Viande : Crozets au sarrasin, lard de la maison Baud, blettes, pleurotes au four & crème à la raclette fumée

Mer : Crevettes à l'ail des ours, polenta crémeuse, céleri rôti & piquillos

Végé : Dhal de lentilles & riz à la cardamome & amandes grillées, Romanesco, carotte & patate douce

Les desserts

Cheese cake au citron & coulis d'agrumes

Panna cotta au lait de coco, coulis mangue/ananas/citron vert

Yaourt grec, coulis de pommes aux épices & crumble praliné

Chia au lait d'avoine & coulis de myrtilles au citron, crumble aux noisettes

Financier aux amandes & zestes d'orange

Compote de pommes & fruits de saison

P&CO Le plateau du comptoir

Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 18 mars
au vendredi 22 mars

Les entrées

Salade de pois chiches à l'orange, oignon rouge, cumin, coriandre & piquillos

Pissenlits, œuf, lard & comté, vinaigrette à l'ancienne

Les plats chauds

Viande : Poulet Huli Huli, ananas rôtis, mitonnée de carottes au gingembre frais, pois gourmands & riz basmati au lait de coco

Mer : Tajine de poisson au safran, fenouil, pommes de terre & citron, boulgour aux graines de courge

Végé : Rigattoni au coulis de tomates, épinards frais, ricotta, parmesan & pignons

Les desserts

Cheese cake au citron & coulis d'agrumes

Tiramisu aux spéculoos, Amaretto & café

Yaourt grec, coulis de pommes aux épices & crumble praliné

Chia mangue/coco, coulis ananas/kiwi & Granola maison

Financier aux pépites de chocolat & fève de Tonka

Compote de pommes & fruits de saison

P&CO Le plateau du comptoir

Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 25 mars
au vendredi 29 mars

Les entrées

Lentilles, truite fumée & coriandre, grenade & céleri branche

Salade d'endives, roquefort, noix, ciboulette & vinaigrette à l'huile noix

Les plats chauds

Viande : Risotto noir au chorizo, asperges vertes, parmesan, ciboulette & graines de courge

Mer : Cabillaud & pépinettes, crème à l'aneth, fondue de fenouil & vierge aux tomates séchées

Végé : Pommes de terre au Zaatar, chou fleur & brocolis rôtis, boulette végétarienne aux champignons & crème ail des ours/citron confit

Les desserts

Liégeois au chocolat

Tiramisu aux spéculoos, Amaretto & café

Yaourt grec & coulis de fraises, curmble amandes/pistaches

Chia mangue/coco, coulis ananas/kiwi & Granola maison

Financier aux pépites de chocolat & fève de Tonka

Compote de pommes & fruits de saison

P&CO Le plateau du comptoir

Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 01 avril
au vendredi 05 avril

Les entrées

Chou blanc, comté, noisettes & pommes

Mini salade césar: salade romaine, poulet, parmesan, anchois à l'huile

Les plats chauds

Viande : Navarin de veau aux petits légumes de printemps, olives & penne

Mer : Cabillaud & écrasée de pommes de terre au radis noir, vierge édamamés/cacahuètes/citron confit & cébette

Végé : Vermicelles de riz, sauce Teriyaki, wok de légumes & pak choï laqué au soja, tofu soyeux & sésame grillé

Les desserts

Liégeois au chocolat

Riz au lait, cannelle, vanille & zestes d'agrumes

Yaourt grec & coulis de fraises, curmble amandes/pistaches

Chia mangue/coco, coulis ananas/kiwi & Granola maison

Financier aux pommes & épices Chaï

Compote de pommes & fruits de saison