

Cuisine maison & de saison

Les entrées



Petite salade : Salade grecque (concombre, tomates, olives, feta, origan, oignon rouge, poivron)



L'autre petite salade : Boulgour & crème de maïs, piquillos, courgette, oignon rouge & coriandre

Les plats



Viande (froid): Jambon aux herbes, pépinettes & tomates cerises, Burrata & condiment Chimichurri, fenouil rôti



Mer (chaud): Filet de merlu, pommes de terre grillées, courgettes, piquillos & olives



Végé (froid): Salade de lentilles, poireaux rôtis, œuf parfait, trévisse, fromage de brebis & noisettes

Les desserts



Chia coco/passion, coulis fraises/framboises, Granola maison



Yaourt grec, coulis pomme/marrons, crumble cannelle



Banoffee : spéculoos, banane, caramel, chantilly au mascarpone, pépites de chocolat



Flan libanais au miel, fleur d'oranger & éclats de pistache



Financier aux amandes



Compote de pommes & fruits de saison

Les entrées



Petite salade : Chou fleur croquant au citron, Skyr à la ciboulette



L'autre petite salade : Salade de petit épeautre aux noix de cajou, noisettes & coriandre, crème de betteraves

Les plats



Viande (froid): Poulet au sumac, boulgour, cajou, aubergines rôties & sauce tahin au miel, courgettes crues & grenade



Mer (froid): Lentilles, crème d'avocat au fromage frais, tartare de saumon aux agrumes, fenouil croquant & pamplemousse



Végé (chaud): Polenta crémeuse, sauce tomates, pleurotes, artichauts & épinards, pignons grillés

Les desserts



Chia au lait de noisettes, coulis rhubarbe/orange, Granola maison



Yaourt grec, coulis de fruits rouges, crumble praliné



Tiramisu au spéculoos, café & amaretto



Flan libanais au miel, fleur d'oranger & éclats de pistache



Financier citron/pavot



Compote de pommes & fruits de saison

Les entrées



Petite salade : Melon 3 couleurs, menthe & gingembre



L'autre petite salade : Pommes vapeur, oignons rouges & poivrons, sauce yaourt/olives

Les plats



Viande (chaud): Echine de porc cuite toute la nuit, sauce BBQ maison, patates douces & pommes terre aux épices Cajun, fromage frais & pécan



Mer (froid): Tataki de thon, vermicelles de riz, légumes croquants au gingembre et cacahuètes



Végé (froid): Freekeh au pesto de basilic, tomates de couleurs, câprons, poivrons à l'ail, mozzarella & roquette

Les desserts



Chia au lait de noisettes, coulis rhubarbe/orange, Granola maison



Yaourt grec, coulis de fruits rouges, crumble praliné



Tiramisu au spéculoos, café & amaretto



Mousse au chocolat, nougatine aux cacahuètes



Financier citron/pavot



Compote de pommes & fruits de saison