



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 01 août
au vendredi 05 août

Les entrées



Soupe froide de courgettes au basilic, curry & fromage frais



Betteraves, céleri & noisettes, Granny Smith & crème de chèvre

Les plats



Viande (froid): Salade romaine, filet de poulet, parmesan & sauce César, chou rouge aux câprons & noisettes



Mer (chaud): Risotto & fondue de fenouil, cabillaud & sauce safranée, crumble de speck aux herbes



Végé (froid): Houmous au citron confit, boulgour aux petits raisins, tomates cerises & feta rôtie, courgettes à la menthe, pois chiches grillés au cumin

Les desserts



Chia au lait d'avoine & framboise, coulis de rhubarbe & Granola maison



Yaourt grec, coulis d'abricots au sirop d'orgeat, Crumble praliné



Cheesecake aux fruits rouges, biscuit sablé à l'avoine



Liégeois au chocolat: verrine de crème au chocolat & chantilly au mascarpone



Financier citron/pavot



Compote de pommes & fruits de saison

Les entrées



Gaspacho pastèque/tomate à la menthe



Salade de pommes de terre aux olives, oignons rouges & crème de piquillos

Les plats



Viande (froid): Speck, pêches rôties & tomates, petit épeautre & crème de ricotta aux noix & ail confit



Mer (chaud): Fregola & crevettes à l'ail, sauce Basquaise, courgettes sautées, estragon



Végé (froid): Quinoa & cajou, croquettes de légumes au curry, concombres fromage blanc/menthe, carottes rôties aux graines de coriandre

Les desserts



Chia au lait d'avoine & framboise, coulis de rhubarbe & Granola maison



Yaourt grec, coulis d'abricots au sirop d'orgeat, Crumble praliné



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



Liégeois au chocolat: verrine de crème au chocolat & chantilly au mascarpone



Financier citron/pavot



Compote de pommes & fruits de saison

Les entrées



Petite salade : Salade grecque



Soupe froide de carottes au lait de coco, orange & gingembre frais

Les plats



Viande (chaud): Penne à l'amatriciana, petits lardons, champignons & pecorino sec



Mer (froid): Boulgour & œuf parfait, courgettes croquantes au citron, thon & poivrons marinés



Végé (froid): Salade de lentilles aux herbes fraîches, amandes, chèvre frais, patate douce & aubergines, échalotes frites

Les desserts



Chia au lait d'amande & framboise, coulis de rhubarbe & Granola maison



Yaourt grec, coulis de mirabelles, Crumble aux noisettes



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



O



#REF!



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 22 août
au vendredi 26 août

Les entrées



Tomates cerise, pastèque, menthe & feta



Gapacho de concombre au yaourt & menthe fraîche

Les plats



Viande (froid): Poulet au tandoori, semoule aux raisins, sauce tahin/yaourt, carottes persillées, patate douce rôtie



Mer (froid): Salade de quinoa au saumon fumé, houmous de petits pois, betteraves rôties & pamplemousse, céleri croquant



Végé (chaud): Wok de légumes & vermicelles de riz, chou pak choï & tofu, sauce pomme/soja & coriandre

Les desserts



Chia au lait de coco & passion, coulis exotique & Granola maison



Yaourt grec, coulis de mirabelles, Crumble aux noisettes



Tiramisu aux spéculoos, café & Amaretto



O



Financier aux amandes



Compote de pommes & fruits de saison