

Cuisine maison & de saison

Les entrées



Coleslaw (chou blanc, carottes, pommes, raisins secs & mayonnaise au yaourt)



Velouté de poireaux & pommes de terre au cresson

Les plats chauds



Viande : Bourguignon de bœuf, tagliatelles, oignons grelot, carottes, champignons & lard paysan



Mer : Mélange de quinoa & boulgour au lait de coco, cabillaud & julienne de légumes au curry, cajoux grillées



Végé : Croquette de lentilles corail aux herbes & chèvre frais, crème de céleri, patate douce et céleri rôtis

Les desserts



Chia au lait de noisette & zestes d'orange, coulis de coing, Granola maison



Yaourt grec & coulis de poires au sirop d'érable, crumble praliné



Crème caramel aux zestes d'orange



Banoffee : spéculoos, banane, caramel, chantilly au mascarpone



Financier pistache/myrtilles



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 21 novembre
au vendredi 25 novembre

Les entrées



Mesclun, patate douce rôtie, orange, pécan, cranberries & roquefort



Soupe de lentilles corail façon dhal

Les plats chauds



Viande : Echine de porc au caramel, nouilles chinoises aux légumes sautés



Mer : Ecrasée de pommes de terre, saumon & pleurotes au cresson



Végé : Risotto noir, crème de courge, courge rôtie et choux kale pôlé, fromage de brebis

Les desserts



Chia au lait de noisette & zestes d'orange, coulis de coing, Granola maison



Yaourt grec & coulis de poires au sirop d'érable, crumble praliné



Crème caramel aux zestes d'orange



Tiramisu au spéculoos, café & amaretto



Financier pistache/myrtilles



Compote de pommes & fruits de saison

Les entrées



Velouté de panais aux poires



Fenouil, orange, oignons rouges & olives Taggiasche ou kalamata

Les plats chauds



Viande : Dhal de lentilles corail, poulet au tandoori, basmati & carottes



Mer : Vermicelles de riz, wok de légumes au satay & crevettes au lait de coco



Végé : Fusilli au brocolis, sauce ricotta aux zestes de citron & estragon, pois chiches grillés au sumac

Les desserts



Chia au lait de noisette & zestes d'orange, coulis de coing, Granola maison



Yaourt grec & crème de marrons, crumble à l'avoine



Flan libanais à la fleur d'oranger, miel & éclats de pistaches



Tiramisu au spéculoos, café & amaretto



Financier au chocolat au lait & noix de pécan



Compote de pommes & fruits de saison

Les entrées



Velouté de courge et cacahètes



Salade d'endives, noisette, pomme, abondance, ciboulette et vinaigrette au miel

Les plats chauds



Viande : Crozets, blettes, lard et crème de beaufort



Mer : Semoule aux cranberries, merlu sauce Curry/citron vert, fondue de poireaux et crumble coco



Végé : Risotto d'épeautre à la tomate et à la feta marinée au cumin, tombée d'épinards

Les desserts



0



Yaourt grec & crème de marrons, crumble à l'avoine



Flan libanais à la fleur d'oranger, miel & éclats de pistaches



Crèmeux passion yuzu



Financier au chocolat au lait & noix de pécan



Compote de pommes & fruits de saison