

## Les entrées

---



Chou blanc, comté, noix, pommes & raisins secs



Salade de lentilles aux radis roses, fenouil croquant, feta & coriandre

## Les plats chauds

---



Viande : Dhal de lentilles corail, poulet au tandoori, riz basmati & légumes grillés



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



Végé : Penne aux champignons, grosse chapelure persillée, artichauts, noisettes & crème au parmesan

## Les desserts

---



Chia au lait de coco & jus de passion, coulis de fraises fraîches & Granola maison



Yaourt grec, coulis de myrtilles comme une confiture, crumble praliné



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



Banoffee: spéculoos, banane, citron, caramel, mascarpone & pépites de chocolat



Financier aux pommes & épices douces



Compote de pommes & fruits de saison

## Les entrées

---



Mesclun, betteraves rôties, chèvre sec & noisettes



Quinoa au pamplemousse, oignons rouges & menthe, houmous de petits pois

## Les plats chauds

---



Viande : Purée de carottes, mignon de porc à l'ail des ours & petit épeautre aux blettes



Mer : Tuite de mer laquée teriyaki, vermicelles de riz & chou chinois & shitakés sautés



Végé : Curry de légumes, lentilles vertes & croquettes de patate douce

## Les desserts

---



Chia au lait de coco & jus de passion, coulis de fraises fraîches & Granola maison



Yaourt grec, coulis de myrtilles comme une confiture, crumble praliné



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



Mousse au chocolat, nougatine aux cacahuètes



Financier aux pommes & épices douces



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 03 avril  
au vendredi 07 avril

## Les entrées

---



Coleslaw asiatique à la mangue, sésame & coriandre



Salade façon Waldorf

## Les plats chauds

---



Viande : Pâtes au lard, crème d'Abondance & fondue de poireaux, noix



Mer : Merlu, pommes vapeur & crème de piquillos, asperges vertes & oignons rouges



Végé : Polenta crémeuse, petits légumes verts au pesto d'ail des ours, chèvre & oignon rôti au balsamique

## Les desserts

---



Chia au lait de coco & jus de passion, coulis de fraises fraîches & Granola maison



Yaourt grec, crème de marrons AOP d'Ardèche bio, crumble aux zestes d'orange



Crèmeux passion, biscuit sablé à l'avoine



Mousse au chocolat, nougatine aux cacahuètes



Financier au pavot & zestes de citron



Compote de pommes & fruits de saison