



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 12 février
au vendredi 16 février

Les entrées



Houmous au citron confit, carottes persillées



Soupe de pois cassés au lard

Les plats chauds



Viande : Paleron de bœuf au cidre, échalotes & pain d'épices, écrasée de pommes de terre aux panais, pomme rôtie



Mer : Linguine aux câpres & thon à l'huile, citron, fenouil rôti & chapelure persillée



Végé : Couscous de quinoa, légumes au bouillon & boulettes végétariennes aux lentilles & amandes grillées

Les desserts



Crèmeux passion/mandarine, bicuit sablé



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



Yaourt grec, coulis de myrtilles & crumble au praliné



Chia coco/passion, coulis ananas/mangue au citron vert, Granola maison



Financier au thé vert matcha, sésame & fleur de sel



Compote de pommes & fruits de saison

Les entrées



Mesclun, œuf dur, lard, noix & Beaufort, vinaigrette à l'ancienne



Velouté de champignons

Les plats chauds



Viande : Echine de porc au caramel, oignons & sésame, nouilles chinoises & légumes sautés



Mer : Cabillaud, risotto noir sauce coco/galanga, épinards frais & échalote rôtie au curcuma



Végé : Polenta & sauce crémeuse aux tomates séchées, fondue de fenouil aux olives, carottes & pignons de pin

Les desserts



Crèmeux passion/mandarine, bicuit sablé



Liégeois café



Yaourt grec & crème de marrons, crumble aux zestes d'orange



Chia au lait de soja, coulis de pommes Granny Smith & Granola maison



Financier citron/pavot



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 26 février
au vendredi 01 mars

Les entrées



Pissenlits, oranges maltaises, cranberries, patates douces, bleu & pécán



Velouté de lentilles au cumin & épinards

Les plats chauds



Viande : Poulet au satay, vermicelles de riz & petits légumes, cacahuètes & basilic thaï



Mer : Parmentier de poisson aux herbes, pommes de terre & topinambours, crumble aux fruits secs



Végé : Risotto d'épeautre au cumin, feta marinée, céleri rôti, & oignon caramélisé, salade d'herbes

Les desserts



Banoffee: spéculoos, purée de bananes, caramel, Chantilly & pépites de chocolat



Liégeois café



Yaourt grec & crème de marrons, crumble aux zestes d'orange



Chia au lait de soja, coulis de pommes Granny Smith & Granola maison



Financier citron/pavot



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 04 mars
au vendredi 08 mars

Les entrées



Fenouil croquant & radis, feta au citron



Velouté de carottes aux marrons & curcuma

Les plats chauds



Viande : Chili con carne, riz, crème de haricots rouges, cheddar & pickles



Mer : Saumon à l'oseille, polenta crémeuse & fondue de poireaux



Végé : Penne au pesto rosso & ricotta, champignons poêlés & premières asperges

Les desserts



Banoffee: spéculoos, purée de bananes, caramel, Chantilly & pépites de chocolat



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



Yaourt grec & crème de marrons, crumble aux zestes d'orange



Chia au lait de soja, coulis de pommes Granny Smith & Granola maison



Financier aux amandes & zestes d'orange



Compote de pommes & fruits de saison