

## Les entrées

---



Salade de fenouil à l'orange, olives de Kalamata, oignon rouge & menthe



Œuf dur, comté, lard grillé, noix, mesclun & vinaigrette à l'ancienne

## Les plats

---



Viande : Sauté de veau aux olives & romarin, papardelle, carottes & Gremolata au parmesan



Mer : Ecrasée de pommes de terre au radis noir, cabillaud & vierge de cacahuètes au citron confit, édamamés & cébette



Végé : Dhal de lentilles corail, riz basmati, choux rôtis & patates douces, crème au Garam Massala, cajou & coriandre

## Les desserts

---



Panna cotta à la vanille, caramel à la fleur de sel



Tiramisu aux spéculoos, café & Amaretto



Yaourt grec, crème de marrons & crumble praliné à l'orange



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



Financier au thé vert matcha, sésame & fleur de sel



Compote de pommes & fruits de saison

## Les entrées

---



Crème de potiron & pommes au curry



Concombres au fromage blanc & menthe

## Les plats

---



Viande : Nouilles chinoises & poulet au Satay, petits légumes, basilic thaï & cacahuètes



Mer : Risotto & julienne de légumes, crevettes & crème de moules au curry, herbes fraîches



Végé : Petit épeautre aux champignons, choux de Bruxelles caramélisés & noisettes

## Les desserts

---



Panna cotta à la vanille, caramel à la fleur de sel



Cheesecake aux zestes de citron, biscuit sablé & coulis de framboises



Yaourt grec, crème de marrons & crumble praliné à l'orange



Chia au lait de soja, coulis de prunes & Granola maison



Financier au thé vert matcha, sésame & fleur de sel



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 14 octobre  
au vendredi 18 octobre

## Les entrées

---



Soupe de carottes à l'orange & curcuma frais



Chou blanc, comté, raisins, cerfeuil & pécan

## Les plats

---



Viande : Risotto noir au chorizo, courge rôtie, sauge & parmesan



Mer : Fusilli au thon, sauce tomates aux câpres & olives, fenouil & chapelure ail/persil



Végé : Lentilles à la moutarde, fondue de poireaux & betteraves rôties, miettes de chèvre & noisettes

## Les desserts

---



Liégeois au café



Cheesecake aux zestes de citron, biscuit sablé & coulis de framboises



Yaourt grec, crème de marrons & crumble praliné à l'orange



Chia au lait de soja, coulis de prunes & Granola maison



Financier aux pépites de chocolat



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 21 octobre  
au vendredi 25 octobre

## Les entrées

---



Crème de lentilles corail au lait de coco & épices douces



Salade de carottes au cumin, citron, persil & fromage blanc à la menthe

## Les plats

---



Viande : Crozets au lard, blettes & oignons, crème au Comté & noix



Mer : Cabillaud, semoule aux pignons & tajine de fenouil & carottes au citron confit & olives



Végé : Pommes de terre rôties, crème de sésame aux herbes, légumes d'automne au Zaatar & croquette de chou fleur

## Les desserts

---



Liégeois au café



Crèmeux passion & yuzu, biscuit sablé à l'avoine



Yaourt grec, coulis de pommes caramélisées & crumble praliné



Chia au lait d'amandes, coulis de poires & Granola maison



Financier aux pépites de chocolat



Compote de pommes & fruits de saison