Menu hivernal

Les Verrines d'Entrées

Salade de lentilles BIO et sauce sésame

Organic lentil salad, sesame cream

Crémeux de patates douces et comté

Creamy sweet potato with cheese

Rillettes de thon au yuzu

Tuna rillettes with yuzu

Crème brûlée de poireaux

Leek crème brûlée

Panna cotta de grana coulis de carotte au cumin

Parmesan panna cotta, carrot and cumin coulis

Soupe : velouté de légumes

Vegetables soup

Les Cocottes Chaudes

Saumonette MSC, ragout de pois chiches aux épices

MSC dogfish, chickpea stew with spices

Coq au vin blanc et pommes de terre grenailles

Chicken in white wine with new potatoes

Risotto d'orge perlé, granola de cheddar rouge

Pearl barley risotto with cheddar cheese

Les Verrines de desserts

Riz au lait

Rice pudding

Tiramisu à la confiture de lait

Tiramisu with dulce de leche

Mousse au chocolat blanc crumble façon oreo

Mousse au chocolat blanc crumble façon oreo

Salade de fruits frais de saison

fresh fruit salad

Crémeux ananas, yuzu et cardamome

Creamy pineapple, yuzu and cardamom

Nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison, sous réserve de disponibilité.