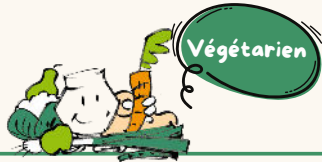


Semaine du 25/03 au 01/04

LE NATUREL



Entrée

Salade de chou rouge, vinaigrette soja-cacahuètes et noix de cajou bio

Plat

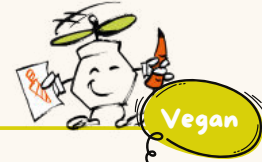
Crumble de légumes d'hiver du Val d'Oise, chou-kale tombé à l'huile d'olive, écrasé de butternut et chou-fleur blanchi, parmesan, graines de courges et pousses d'épinards

Dessert

Tarte Tatin aux pommes d'Ile de France et à la vanille, croquant chocolat dulcey et crème fraîche

Allergènes : sulfites, lait, gluten, arachides, oeuf, fruits à coques

L'INVENTIF



Entrée

Salade de chou rouge, vinaigrette soja-cacahuètes et noix de cajou bio

Plat

Asperges blanches du Val d'Oise au sarrasin grillé, riz noir de Camargue, vinaigrette à l'orange et piment d'Espelette

Dessert

Crumble noisette, compotée pomme vanille et marron

Allergènes : sulfites, lait, gluten, arachides, oeuf, fruits à coques

L'ÉPICURIEN



NOUVEAU

Entrée

Salade de betterave au bleu des Causses, vinaigrette aux noix

Plat

Volaille fermière d'Ancenis IGP parfumée au citron vert, orge perlé, sauce fromage blanc, pois sucré, cébette et thym-citron

Dessert

Tarte Tatin aux pommes d'Ile de France et à la vanille, croquant chocolat dulcey et crème fraîche

Allergènes : sulfites, lait, gluten, arachides, oeuf, fruits à coques

LE DISTINGUÉ



Entrée

Poêlée de champignons bruns du saumurois à la pancetta grillée, pousses d'épinards et noisette (fruits à coques)

Plat

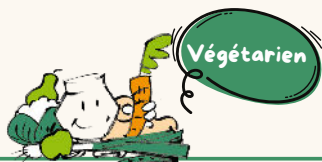
Lieu noir nacré, vermicelles de riz au sésame et sriracha, radis noir, cacahuètes, coriandre et soja

Dessert

Opéra des Empotés : crème au chocolat Guanaja, biscuit joconde et crème au beurre légère au café

Allergènes : sulfites, lait, gluten, arachides, oeuf, fruits à coques

LE NATUREL



Entrée

Salade de chou rouge, vinaigrette soja-cacahuètes et noix de cajou bio

Plat

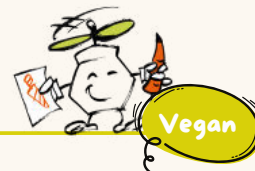
Crumble de légumes d'hiver du Val d'Oise, chou-kale tombé à l'huile d'olive, écrasé de butternut et chou-fleur blanchi, parmesan, graines de courges et pousses d'épinards

Dessert

Tarte au citron parfumée à l'estragon frais et framboises primeurs

Allergènes : sulfites, lait, gluten, arachides, oeuf, fruits à coques

L'INVENTIF



Entrée

Salade de chou rouge, vinaigrette soja-cacahuètes et noix de cajou bio

Plat

Asperges blanches du Val d'Oise au sarrasin grillé, riz noir de Camargue, vinaigrette à l'orange et piment d'Espelette

Dessert

Crumble noisette, compotée pomme vanille et marron

Allergènes : sulfites, lait, gluten, arachides, oeuf, fruits à coques

L'ÉPICURIEN



NOUVEAU

Entrée

Salade de pousses d'épinard, pickles de chou-fleur du Val d'Oise au curcuma et radis

Plat

Sauté de poulet fermier d'Ancenis IGP, polenta crémeuse au parmesan, tomates séchées, roquette et citron confit

Dessert

Tarte au citron parfumée à l'estragon frais et framboises primeurs

Allergènes : sulfites, lait, gluten, arachides, oeuf, fruits à coques

LE DISTINGUÉ



Entrée

Poêlée de champignons bruns du saumurois à la pancetta grillée, pousses d'épinards et noisette

Plat

Lieu noir nacré, vermicelles de riz au sésame et sriracha, radis noir, cacahuètes, coriandre et soja

Dessert

Opéra des Empotés : crème au chocolat Guanaja, biscuit joconde et crème au beurre légère au café

Allergènes : sulfites, lait, gluten, arachides, oeuf, fruits à coques