



ENTREES

- veloute de carottes froid parfume aux cumins, quenelle de tapenade noire
- salade de Mini rillaud, confit d aubergine aux pignons de pin, vinaigrette sésame

PLATS

- Médaillon de saumon juste cuit aux fines herbes, mousseline de choux fleurs, sauce Pesto
- Filet de volaille fondante aux poivre de timut, pommes grenailles, champignons de notre region jus court
- Le Potager : Les Légumes de Saison aux diverses textures dans son bouillon Thaï

FROMAGES OU DESSERT

- Millefeuille de Chèvre de St Maure, Confiture D'Oranges Mendiant de Fruits Secs
- Le choco/poires: mousse de chocolat noir, compote de poire, sable chocolat
- Crème onctueuse aux pommes caramélisée
- Crumble de Saison

Menu enfant : 1/2 portion (entrée, plat et dessert)