



LE CHAMPÊTRE 36 €/pers

Brochette magret séché-melon, brochette tomate-courgette et emmental

Gaspacho vert, panna cotta de courgettes, gougères au fromage et piment d'Espelette



Salades composées (3 au choix)

Salade piémontaise, salade de pâtes à l'italienne

Salade de chou façon coleslaw

Salade césar

Salade de lentilles et quinoa (feta, carotte, échalote, vinaigrette moutarde et balsamique)

Taboulé de quinoa aux petits légumes



Charcuterie (3 au choix)

Rillons, boudin noir, chiffonnade de jambon cru, saucisson à l'ail



Viandes froides (2 au choix)

Rôti de porc à l'ail, pilons de poulet mariné et rôtis, Rôti de boeuf



Poisson froid au choix

Cabillaud en écailles de tomates, houmous et olives ;

Lieu au paprika, sauce chimichurri



Fromages (2 au choix) et salade verte

Fromage de chèvre fermier affiné, camembert, tomme de brebis, fourme d'Ambert

Compris dans la prestation :

Condiments (moutarde, cornichons) et sauces, pain maison

Cuisine maison et de terroir : du pain aux desserts



Desserts au choix: 2 verrines et 2 gâteaux

Mousse légère aux 2 citrons, panacotta vanille et coulis de fraise

Mousse au chocolat, mousse à l'abricot

Mousse au chocolat blanc et dès de fraise

Perles du japon au lait de coco (supplément de 0.40 €)

Palmier, macaroné, cannelé, mini Royal, sablé du millionnaire

*Fondant au chocolat, assortiment de macarons (supplément de 1€), Paris-Brest intense (+ 0.70 €),
profiterole à la fraise (+0.30 €)*

Compris dans la prestation :

Condiments (moutarde, cornichons) et sauces, pain maison

Cuisine maison et de terroir : du pain aux desserts