Menu Novembre

A retrouver dans vos buffets et plateaux repas

Entrées

- Salade gourmande automnale : fenouil, comté, orange et copeaux de magret fumé
- Rillettes de saumon, fromage frais et aneth-citron
- Rémoulade de radis noir et truite fumée au raifort
- Œuf mollet, éclats de noisettes et crémeux de potimarron
- Carpaccio de betteraves chioggia, labneh et quartiers de clémentines
- Soupe aux légumes du moment

Plats chauds

- Suprême de pintade fermière aux châtaignes, gratin de pommes de terre et carottes fondantes
- Paleron braisé, écrasé de pommes de terre et poêlée de champignons
- Dos de merlu rôti et coulis de crustacés, riz vénéré et brunoise de légumes
- Escalope de truite, gratin de courges, beurre mandarine safran
- Tajine aux légumes d'automne et fruits secs (végétarien)
- Patate douce farcie aux légumes, miel et graines de courge (végétarien)

Plats froids

- Roulé de pintade aux châtaignes, salade de pommes de terre et carottes
- Effiloché de bœuf aux épices, macaroni al pesto
- Escalope de truite, sauce maltaise orange safran, méli-mélo de légumes
- Merlu rôti, aïoli, riz vénéré et brunoise de légumes
- Tajine aux légumes d'automne et fruits secs (végétarien)
- Patate douce farcie, stracciatella, légumes au miel, grenade et graines de courge (végétarien)

Desserts

- Tarte normande
- Tarte poire aux deux chocolats
- Compotée aux fruits de saison
- Fromage blanc miel noisette
- Mousse au chocolat et amandes grillées