



*Menu Végétarien
(ni viande, ni poisson)
Déjeuner & Dîner*

ENTRÉES FROIDES

Soupe glacée de melon au basilic (Printemps-Été)

Gâteau de légumes du soleil, huile vierge aux herbes aromatiques

Cannelloni de petits légumes, pesto de roquette, œufs volants

Salade de boulgour et petits légumes, vinaigrette au citron

Salade de brocolis, sauce crémeuse à l'avocat

Salade aux herbes folles, petit Cabécou, vinaigrette au miel d'acacia

ENTRÉES CHAUDES

Aumônière de petits légumes, sauce basilic

Soupe de lentilles du Puy

Velouté de panais aux petits croutons (Automne-Hiver)

Velouté de potiron aux brisures de châtaignes (Automne-Hiver)

PLATS CHAUDS

Linguine aux topinambours

Risotto « Arborio » au basilic

Risotto « Arborio » aux pistaches

Couscous végétarien

*Semoule, pois chiche, carotte, pomme de terre, courgette, poivron rouge, oignons, huile d'olive, raisins secs
& Ras el Hanout*

Choucroute de légumes

Choucroute, baie de Genièvre, carotte, pomme de terre, poireau, navet, courgette, oignons

Tajine de Légumes

Carotte, navet, panais, céleri, courgette, tomate, oignons, coriandre, raisins secs, pruneaux



*Menu Végétarien
(ni viande, ni poisson)
Déjeuner & Dîner*

FROMAGES & SALADE

(Sup. 4 €ht/p)

DESSERTS

Macaronade mousseline pistache aux fruits rouges (Printemps-Été)
Macaronade à la crème de marrons de l'Ardèche, éclats de marrons (Automne-Hiver)

Grenat onctueux au chocolat caraïbe
Cœur de fruits rouges & tuile nougatine/coco

Pavé velours chocolat grand cru, marmelade d'oranges à l'ancienne

Millefeuille kiwi/fraises, coulis de fruits rouges (Printemps-Été)
Millefeuille de poires pochées à la vanille Bourbon (Automne-Hiver)

Salade de fruits frais, jus à la verveine mentholée (Printemps-Été)

Eau minérale plate et gazeuse, vin rouge 1btl/3 pers. (vin blanc sur demande), café servi