

MENU À L'ASSIETTE

PROPOSÉ AU RESTAURANT UNIQUEMENT

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS

Tous nos plats sont amenés à évoluer au rythme des saisons

Entrées



- ☑ Soupe potimarron - *gluten, lactose*
crumble au thym, crème montée
- ☑ Arancini - *gluten, lactose*
salsa verde
- ☑ Œuf parfait - *lactose, œuf*
compoté céleri & marron
- ☑ Légumes confits à l'italienne
burrata, pesto
- *lactose*
- Ceviche daurade & leche de tigre
Guacamole
- Tataki saumon - *noix*
salade choux & passion

Plats



- ☑ Aubergine milanaise - *lactose, gluten*
sauce tartare
- ☑ Risotto d'orge - *lactose*
taggiasche, feta
- ☑ Tourte de légumes - *lactose, gluten*
jus corsé, graines de fenouil
- Saumon façon kouloubiac - *lactose, gluten*
mini légumes, beurre blanc, caviar végétal
- Poulet farci feta & basilic - *lactose*
champignons, poire
- Quasi de veau - *lactose, gluten*
croustillant pomme de terre,
compotée d'échalotes

Desserts



- Entremet vanille framboise
- *lactose, gluten*
- Tarte chocolat
glace caramel
- *lactose, gluten*
- Mouhallabié
pistaches
- *lactose, noix*
- Poire pochée, hibiscus
crumble noisette
- *lactose, gluten, noix*
- Mousse chocolat
- *gluten*
- Café gourmand
- *lactose, gluten, œuf, noix*