

MENU

bien-être

printemps - été

ENTRÉES

Salade aux deux lentilles et riz
aux trois noix
Salade de céréales et muesli,
canneberge et graines torrifiées

Salade de boulgour et quinoa
aux cranberries et graine BIO

Coleslaw aux deux choux, rouge
et blanc, pomme gala et
mélange de graines
gourmandes BIO

PLATS

Pavé de cabillaud cuit vapeur
avec sa sauce citronnelle

Filet de dorade royale à l'
émulsion yuzu

Suprême de poulet jaune du Sud-
ouest, cuisson basse
température à l'essence
d'estragon

Noix de veau, cuisson Basse
température, parfum de romarin

GARNITURES

Riz basmati BIO

Nid de tagliatelles BIO

Poêlée de légumes de saison
BIO

Ecrasée de pommes de terre à l'
huile d'olive et persil

DESSERT

Salade d'agrumes,
pamplemousses et
oranges, menthe fraîche

Entremets Joconde
mangue passion, et son
coulis, éclat de meringue

Panacotta fruits rouges
au spéculoos

Tarte Myrtille, coulis fruits
rouges

Duo d'ananas, carpaccio
et tartare, menthe fraîche



LA BASSE-COUR

MENU

gourmand

printemps - été

ENTRÉES

Salade aux deux lentilles et riz
aux trois noix

Salade de céréales et muesli,
canneberge et graines torrifiées

Salade de boulgour et quinoa
aux cranberries et graine BIO

Coleslaw aux deux choux, rouge
et blanc, pomme gala et
mélange de graines
gourmandes BIO

PLATS

Pavé de cabillaud cuit vapeur
avec sa sauce citronnelle

Filet de dorade royale à l'
émulsion yuzu

Suprême de poulet jaune du Sud-
ouest, cuisson basse
température à l'essence
d'estragon

Noix de veau, cuisson Basse
température, parfum de romarin

GARNITURES

Riz basmati BIO

Nid de tagliatelles BIO

Poêlée de légumes de saison
BIO

Ecrasée de pommes de terre à l'
huile d'olive et persil

DESSERT

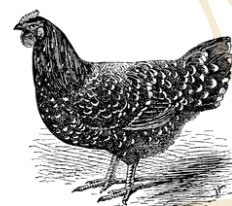
Salade d'agrumes,
pamplemousses et
oranges, menthe fraîche

Entremets Joconde
mangue passion, et son
coulis, éclat de meringue

Panacotta fruits rouges
au spéculoos

Tarte Myrtille, coulis fruits
rouges

Duo d'ananas, carpaccio
et tartare, menthe fraîche



LA BASSE-COUR