

Menu intersaison d'automne

40 €

Pour commencer

Petit épeautre en salade d'automne- avocat, pomme, mûre, potiron, herbes
Chausson aux blettes, fromages de chèvre frais, menthe et olives
Nems ou wrap de légumes, salade du jardin, Nuoc Mam, sauce sésame
Soupe lentilles vertes, chou kale
Velouté de butternut, lentille corail
Tartare de figues et Burrata, amande, noix de cajou et persil

Pour Suivre

Brouillade aux truffes blanches, cromesquis riz lentilles, poireau étuvé
Risotto crémeux aux girolles et potimarron, éclat de noix
Risotto crémeux courge et sauge
Curry de légumes d'automne, au lait de coco ou épices
Tajine de légumes d'automne, semoule d'épeautre aux fruits secs
Ravioles aux légumes d'automne sauce pesto du jardin ou cèpes de Lure

Pour terminer en douceur

Ardoise de fromage de fromages de chèvre frais bio GAEC « La Musardière »
Famille Yernaux à St Michel l'Observatoire
Gâteau aux noix et miel, coulis de poire
Poire poché au vin et épices
Crumble aux pommes ou poire, éclats de noisettes
Verrine pommes spéculos et châtaigne