
SEPTEMBRE 2019

ADULTES OU ADULTE+ENFANT

L'ACCENT DU SUD

Tartine du soleil...; Poulet aux figes et amandes;
Crème catalane et brugnons au sirop

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Accras de morue; Brochettes laquées boeuf-fromage;
Gaspacho de melon

LA RENTRÉE 2019

Crumble tomates et courgettes; Poisson au citron
vert, mousseline de fenouil, marinière à la coriandre;
Tarte fine figue et noisette

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au
beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de
coco

A L'HEURE ESPAGNOLE

Paella; Crème catalane; Sangria

RETOUR DE VACANCES

Ravioles aux figes et à la fourme d'Ambert,
réduction balsamique aux épices; Gambas sautées
comme dans le sud (ail, persil, huile d'olive);
Croissant de lune à la noisette

ADULTE/ENFANT : L'ITALIE

Les pizzas; Tiramisu au caramel au beurre salé
(biscuits et caramel maison)

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE BRUNCH DE SEPTEMBRE

Briochette au sucre; Smoothie exotique; Pancakes
salés à la mousse de bacon; Oeufs cocotte aux
calamars et chorizo

ADULTE OU ADULTE / ENFANT : LE TRIANON

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

PANIER DE SAISON

Tagliatelles de courgettes, buchette de chèvre frais
aux éclats de noisettes et brunoise de courgettes;
Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons;
Croustillant de pommes, caramel au beurre salé

ADULTE/ENFANT : MENU A QUATRE MAINS

Tartinade aux légumes; Cordon bleu maison, volaille,
emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au
chocolat au lait

LES POMMES

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope
de volaille aux pommes, gratinée au fromage de
chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes

RÉGAL VÉGÉTARIEN

Melon grillé, sorbet chèvre; Aubergines façon porc au
caramel; Panna cotta, façon mousse, coulis de
myrtilles

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis, les makis, california rolls...

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...

