



28 Septembre 2023

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



### Entrées —

#### Entrées —

**poulpe de Galice juste snacké ;** touches d'aubergines & 'quinoa', vinaigrette ponzu & graines de moutarde



**sar de ligne & poivron doux des Landes ;**

'kasha' relevé d'amandes & anchois, 'sésame' & piment fumé



**sucrine rôtie de la ferme du Perche ;**

nectavigne & vinaigrette de petit 'épeautre', condiment citron noir



### Plats —

#### Plats —

**jeunes céleris raves rôtis ;** purée relevée de cascara & boulgour d' 'avoine', vinaigrette à la truffe noire



**lotte de Saint-Jean de Luz juste poêlée ;** tomate grillée, haricots & céleri, 'kurakkan' & niac® olive noire



**pièce de brebis de l'Aveyron rôtie au four ;** 'orge perlé' & courgettes, niac® cacahuètes & satay



### Fromage —

#### Fromage —

**les fromages de l'Aveyron & d'à côté**

cabécou de chèvre, Roquefort & Saint-Nectaire  
mix de fruits & 'graines', abricot & épices chaudes



## Desserts —

### Desserts —

#### **fine meringue de 'pois chiche' ;**

framboises de l'Hérault & mousse lactée à la coco,  
sorbet & vinaigrette à l'estragon



#### **les figes de Solliès juste pochées ;** mousse & glace à la feuille de figuier, croquant aux épices & jus perlé au cassis



#### **sous un voile de vanille grillée ;**

'orge' & lait qui se conjuguent tout en douceur,  
gwell en crème glacée & 'riz' soufflé



#### **sur une interprétation du coulant original de 1981 ;**

le biscuit tiède coulant chocolat & framboises,  
crème glacée au lait d'avoine anisé



#### **sur une interprétation du coulant original de 1981 ;**

le biscuit tiède coulant à la noisette du Lot-et-Garonne,  
crème glacée au pralin torréfié



## dessert à partager —

### dessert à partager —

#### **les figes de Solliès ;** tel un financier aux noisettes grillées, 'sarrasin' soufflé & sorbet au cassis



(servi pour 2 ou plus)

## Côté Salé

#### **accompagné d'un mesclun de salades** & 'graines' germées



#### **croque-moelleux de 'céréales'** confit de volaille de la ferme d'Alice, crème de raifort & pousses du moment



#### **croque-moelleux de 'céréales'**

courgette de la Ferme du Perche & brousse de brebis  
niac® olive noire & piment d'Espelette



#### **croque-moelleux de 'céréales'**

truite des Pyrénées fumée & touche d'estragon,  
niac® cacahuètes & satay



#### **tarte fine à l'oignon doux des Cévennes ;**

ça & là, des copeaux de poutargue & des œufs de poissons



#### **tarte fine aux champignons des Carrières ;**

crème crue & flocons de 'sarrasin' poivrés



## Côté Sucré

**cake aux citrons — jaunes & verts ;** praliné de 'sésame' noir,  
la tranche —



**cake aux noisettes du Lot-et-Garonne ;**

noisettes, noisettes, noisettes & chocolat lacté,  
la tranche —



**figes de Yannick crues & cuites**

;  
croquant de 'sésame' & 'avoine',  
glace feuilles de figuier & touches d'orange



**les figes de Solliès ;** tel un financier aux noisettes grillées ;  
'sarrasin' soufflé & sorbet au cassis



(servi pour 2 ou plus)

**sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;**

le biscuit tiède coulant chocolat & framboises,  
crème glacée au lait d'avoine' anisé



**sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;**

le biscuit tiède coulant à la noisette du Lot-et-Garonne,  
crème glacée au pralin torréfié



**tarte craquante qui**

**s'épand** de chocolat Grand Cru de République Dominicaine;  
noisettes grillées & grains de café, crème glacée au lait cru



## Menus de ce jour

Menu de ce déjeuner —

**aubergine farcie d'un boulgour de 'blé' ;** relevée d'ail noir & câpres,  
fromage blanc perlé à l'huile de basilic



**figes de Solliès crues & cuites**

;  
croquant de 'sésame' & 'avoine',  
glace feuilles de figuier & touches d'orange



Menu 'légumes' —

**aubergine farcie d'un boulgour de 'blé' ;** relevée d'ail noir & câpres,  
fromage blanc perlé à l'huile d'origan



**celtuce rôtie au beurre de 'sarrasin' ;**

pâte de sucrine & touche de citron noir,  
vinaigrette à la truffe noire



**jeunes céleris raves rôtis ;** purée relevée de cascara & 'boulgour',

vinaigrette à la truffe noire



**poivron doux des Landes ;** farci d'olives noires & d'amandes,

touches de noisette, 'sésame' & piment fumé



**sucrine rôtie de la ferme du Perche ;**

nectavigne & vinaigrette de petit 'épeautre'  
condiment citron noir



**sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;**

le biscuit tiède coulant au poivron rouge,  
sorbet aux framboises

