

# proposition

## MENU SEPTEMBRE

### ENTREES

mousse de courgettes, oeuf mollet, crumble de feta, truite fumée

ou

poireaux caramélisés, vinaigrette au beurre de cacahuètes, sésame grillé, chips de bacon

ou

feta rôtie au four, tomates cerises confites, thym et romarin, noisettes torréfiées

ou

burrata, pesto de basilic maison, pêches rôties, éclats de pistaches

### PLATS

risotto aux noix de saint-jacques, asperges grillées, copeaux de parmesan

ou

suprême de volaille fermière rôti à la sauge, oignons nouveaux et carottes caramélisés, polenta crémeuse, crème de cassis

ou

ceviche de thon rouge aux figues, citron vert, purée de fèves, sésame grillé

ou

aubergines rôties au four, chutney d'oignons aux dattes et amandes, sauce au cumin et curry, riz de camargue

ou

tajine d'agneau aux dattes et aux amandes grillées, légumes rôtis aux épices, oignons caramélisés, menthe

### DESSERTS

chocolat fondant fleur de sel, éclats de cacahuètes et noisettes grillées

ou

poire rôtie et caramélisée, granola de spéculos, crème fouettée à la cannelle, copeaux de chocolat blanc

ou

mousse au chocolat, cacao et pralinés

ou

tartelette déstructurée aux fruits de saison, mascarpone au citron, éclats de chocolat, amandes effilées