

Menu des tables d'hôtes , au prix de 10€ /personne

<u>Menu du 22/09/2026</u> Velouté de courgettes aux lardons et fruits secs ***** Tartiflette ***** Roulé au caramel et beurre salé	<u>Menu du 06/10/2026</u> Quiche au potimarron, poireaux, feta et noix ***** Gratin de lasagne à la napolitaine ***** Tarte aux prunes	<u>Menu du 03/11/2026</u> Soupe aux légumes oubliés ***** Parmentier de poulet aux champignons ***** Napolitain
<u>Menu du 17/11/2026</u> Flan de carottes au cumin et sa salade automnale ***** Rôti de porc sauce aux champignons, gratin de pdt et légumes rôtis ***** Poire pochée aux épices, sauce chocolat et crumble aux amandes	<u>Menu du 01/12/2026</u> Tartelette aux poireaux et fromage ***** Boulettes sauce brune à la bière, carottes rôties au miel et au thym et sa purée maison ***** Verrines pommes, caramel et spéculoos	<u>Menu du 26/01/2027</u> Aumônière de crêpe au poulet et champignons ***** Lasagne de poissons aux épinards ***** Moelleux au chocolat, cœur coulant sur son lit de crème anglaise
<u>Menu du 16/02/2027</u> Tatin de chicons caramélisés, chèvre frais, noix et miel ***** Aiguillettes de volaille à la Provençale, pâtes grecques ***** Crêpes Suzette	<u>Menu du 09/03/2027</u> Cannelloni à la ricotta, épinards et petits pois, crème de parmesan, huile de basilic ***** Rôti de porc Orloff, gâteau de patates douces, gratin dauphinois ***** Tartelette citron meringuée	<u>Menu du 30/03/2027</u> Tartelette fine camembert et pommes ***** Risotto au chorizo et poivrons ***** Tarte aux pommes tiède et sa boule de glace vanille
<u>Menu du 13/04/2027</u> Salade César revisitée ***** Filet de lieu noir, sauce citronnée, pdt grenaille et légumes printaniers ***** Palette de desserts	<u>Menu du 11/05/2027</u> Salade tiède d'asperges, œuf mollet et vinaigrette aux herbes ***** Poulet curry au lait de coco, riz basmati ***** Croûte aux fraises	

