



Menu saveur du potager automne 2018

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › Velouté de butternut aux éclats de marrons et fromage frais, petite roquette
- › Brick de boudin aux pommes, salade de mâche au balsamique
- › Tarte fine d'endives caramélisées et chèvre, mélange de jeunes pousses

- › Pavé de saumon aux épices, purée de fenouil
- › Ballotine de poulet aux champignons, jus à l'ail rose, crémeux de panais
- › Déclinaison de céleri et brunoise glacée au beurre, petites tomates confites

- › Crumble aux poires, Chantilly vanille, coulis de caramel au beurre salé
- › Brick de pommes au miel et son sorbet
- › Tiramisu à la figue

Vins : rouge et blanc 1 bouteille/3 personnes

L'eau de Royaumont

Café

