



Menu Saveur du potager hiver 2025/26

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › Crumble de butternut et châtaignes
- › Crèmeux de chou-fleur, accras de morue
- › Mousse de panais, endive rouge marinée

- › Dos de lieu noir rôti, fondue de poireaux au curry
- › Filet de volaille, risotto au potimarron
- › Ecrasé de patate douce, fricassée de légumes

- › Chou vanille chocolat, éclats de cacahuètes
- › Pomme rôtie, spéculoos et sirop d'érable
- › Moelleux au chocolat noir, ganache au chocolat blanc, crème à la menthe

Vins : rouge et blanc 1 bouteille/3 personnes

Eaux de Royaumont

Café



photos : M. Romain, Yann Monel