

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



Lundi

Pain perdu aux champignons

Parmesan gratiné, bechamel et champignons persillés

Tataki de bavette d'aloyau au sésame torréfié

Servi avec un écrasé de patate douce aux cacahuètes

Gravlax de saumon à la betterave rouge

Salade de betterave au soja, pois chiches et aneth

Crèmeux de butternut aux noisettes

Champignons persillés et œuf poché

Banane rôtie au four

Sauce chocolat, mousse légère et amandes grillées



Mardi

Potimarron rôti au four et noisettes grillées

Fêta émiettée et pickles d'oignons rouges

Cuisse de pintade grillée à l'orange

Purée de betterave jaune aux herbes fraîches et crumble salé

Crumble de hareng fumé

Butternut confit et brocolis sautés

Mac'cheese aux champignons

Macaronis, béchamel et huile de truffe

Poire pochée à la vanille

Crumble et caramel au beurre salé

Mercredi

Restaurant fermé

Atelier culinaire enfant

de 15 h 00 à 17 h 00





Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

Jeudi

Crèmeux de topinambours au lard fumé
Crème d'ail et croûtons grillés

Rôti de porc farcies à la Spianata Piccante
Confit de haricots coco au thym citron

Aile de raie panée aux oignons croustillants
Légumes glacés aux câpres et beurre noisette

Salade de quinoa aux Cranberry et pommes
Servie tiède avec des pousses d'épinard et des noix

Panacotta à la mangue confite
Eclats de tuile à la noix de coco



Vendredi

Ceviche de sandre aux agrumes
Salade roquette et marinade à la vanille

Focaccia grillée et Coppa au piment d'Espelette
Fromage frais et jeunes pousses

Saint Jacques poêlées au curry
Linguine à la crème de coco

Chili sin carne aux oignons confits
Haricots rouges, compotée de tomate, riz pilaf et maïs soufflé

Brownie au chocolat
Crème glacée au praliné

