

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

Mardi

Potimarron rôti au four et noisettes grillées
Fêta émietlée et pickles d'oignons rouges

Cuisse de pintade grillée à l'orange
Purée de betterave jaune aux herbes fraîches et crumble salé



Lundi

Pain perdu aux champignons
Parmesan gratiné, bechamel et champignons persillés

Tataki de bavette d'ailan 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 rôti au four
Sauce chocolat, mousse légère et amandes grillées

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

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



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

