



Menu buffet estival

Prix :40,00€

Formule buffet, 2 options à choisir par catégorie

~~Appetits~~

Pâté de lentilles aux noix et épices douces, brioche toastée

Houmous de pois chiches au citron confit au sel, mini-gressins

Ratatouille lacto-fermentée, labné de soja, pain de campagne grillé

Croquants salés noisettes, laurier et romarin, façon cantuccini italiens

Fleurettes de chou-fleur grillées et laquées façon ribbs

Entrées

Velouté froid à l'ail rôti

Millet façon taboulé aux tomates confites, amandes et gremolata persil et citron jaune

Salade de haricots verts au sésame

Aubergines rôties, ricotta végétale et concassé de tomates (en verrine)

Plats

Tarte tatin aux échalotes

Zaalouk de courgettes et boulgour (cuisson douce et épices)

Aubergines rôties, ricotta végétale et concassé de tomates (version plat, soit ½ aubergine rôtie par personne)

Champignons rôtis au tahine

Maki aux légumes de saison

Gâteaux

Gâteau moelleux aux fruits de saison

Moelleux au gingembre

Génoise chocolat et cassis

Entremets aux fraises, croûte craquante citronnée

Desserts individuels

Abricots rôtis et brioche toastée

Crème dessert au lait d'avoine

Panacotta au sésame noir

Cookies au chocolat noir

Riz au lait pêche et verveine