



CUISINE

VÉGÉ



— LA BELLE FLEUR

PRINTEMPS -ÉTÉ

ENTRÉES FROIDES

- + Mille-feuille de courgette et houmous aux graines de courge grillées - Ragoût de tomates aux pignons de pin - Air de carottes
- + Carpaccio de betteraves Chiogga champignons et asperges vertes - Panna cotta aux petits-pois et Wasabi - Air de Ponzu - Salade aux herbes
- + Chutney de carottes à l'orange et pêche - Sorbet à la carotte - Fricassée de tofu à la carotte mauve - gâteau moelleux - Velouté de carottes - Chips de jambon-champignons

ENTRÉES CHAUDES

- + Raviole farcie aux légumes - Sauce au cresson
- + Polenta aux asperges et aux trompettes de la mort - Œufs de caille moelleux
- + Raviole de courge Butternut au safran - Velouté de panais

PLATS

- + Wok de cheveux d'ange croquants au tofu et curry vert - Pommes de terre façon sushi - Courgette farcie à la ratatouille au saké - Carottes glacées et bouquets de légumes
- + Escalope de Seitan sauté au beurre - Coulis de fèves des marais - Frites de Polenta grillées au lait de soja et tomates séchées Jardinière de légumes au Safran
- + Courgette ronde farcie - Champignons et tomates sautées sur un tapis de risotto au curry - Tuile de parmesan

DESSERTS

- + Lasagne de mousse au chocolat noir et chutney de pommes vertes - Crème aux agrumes - Copeau de fruits rouges
- + Panna cotta aux fraises - textures de fruits rouges - Sorbet à l'orange sanguine - Petits fruits frais
- + Mini moelleux au chocolat - Sauce à la vanille - Sorbet à la framboise - Coulis de mangue - Fruits frais
- + Crème brûlée vanille de Madagascar

+ Toutes nos entrées sont accompagnées de méli-mélo de petits pains et beurre

DÉLICATA

AUTOMNE - HIVER

ENTRÉES FROIDES

- + Cannelloni croustillant farci à la mousse de Topinambour - Truffe et miel - Texture d'avocats - Salade aux herbes
- + Carpaccio de betteraves Chiogga champignons - Panna cotta aux petits-pois et Wasabi - Air de Ponzu - Salade aux herbes
- + Taboulé au Berolini cuit et herbes fraîches
- + Quinoa au fromage mariné - Choux de Bruxelles - Champignons - Betteraves

ENTRÉES CHAUDES

- + Pommes de terre rôties à l'estragon et amandes - Radis - Sauce cresson
- + Raviole de courge Butternut au safran - Velouté de panais
- + Feuilleté aux girolles - Pavé de tofu fumé
- + Gnocchi à la crème de panais - Échalotes caramélisées et sauge

PLATS

- + Wok de cheveux d'ange croquants au tofu et curry vert - Pommes de terre façon sushi - Courgette farcie à la ratatouille au saké - Carottes glacées et bouquets de légumes
- + Escalope de Seitan sauté au beurre - Coulis de fèves des marais - Frites de Polenta grillées au lait de soja et tomates séchées Jardinière de légumes au Safran
- + Tarte tatin de champignons - Légumes croquants de saison
- + Curry jaune au riz - Tofu et Champignons rôtis

DESSERTS

- + Café liégeois au péket de Houyeu
- + Croûte au chocolat "Guanaja" - Glace vanille de notre maître pâtissier
- + Crème brûlée à la vanille de Madagascar
- + Crêpes Suzette

+ Toutes nos entrées sont accompagnées de méli-mélo de petits pains et beurre