



CUISINE

VÉGÉ



— LA BELLE FLEUR

ENTRÉES FROIDES

- + Mille-feuille de courgette et houmous aux graines de courge grillées, Ragoût de tomates aux pignons de pin, Air de carottes, Méli-Mélo de petits pains – Beurre
OU
- + Carpaccio de betterave Chiogga champignons et asperges vertes, Pannacotta aux petits pois et Wasabi, Air de Ponzu - salade aux herbes, Méli-Mélo de petits pains – Beurre
OU
- + Cannelloni croustillant farci à la mousse de Topinambour à la truffe et miel, Texture d'avocats, Salade aux herbes, Méli-Mélo de petits pains – Beurre
OU
- + Salade de pastèque et melon au basilic, Eclats de chèvre frais – Herbes de saison, Méli-Mélo de petits pains – Beurre

ENTRÉES CHAUDES

- + Polenta aux asperges et aux trompettes de la mort – Œufs de caille moelleux, Méli-Mélo de petits pains – Beurre
OU
- + Pommes de terre rôties à l'estragon et amandes - Radis,auce cresson, Méli-Mélo de petits pains – Beurre
OU
- + Raviole de courge Butternut au safran – Velouté de panais, Méli-Mélo de petits pains – Beurre
OU
- + Tarte aux oignons, camembert et figues, Mousseline de châtaignes à la poire, Méli-Mélo de petits pains – Beurre

PLATS

- + Wok de cheveux d'ange croquants au tofu et curry vert Pommes de terre façon sushi, Légumes de la saison
OU
- + 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
OU
- + Tarte aux tomates cerises – Nougatine de sésame Spaghetti de légumes à la mangue et avocat
OU
- + Courgettes rondes farcies, Champignons et tomates sautées sur un tapis de risotto au curry Tuiles de parmesan





— LE POMPADOUR

PETIT DÉJEUNER HEALTHY

- + Verrines de fruits frais, yaourt et museli
- + Verrines de saumon fumé, guacamole et quinoa
- + Verrines taboulé aux légumes

OPTION

- + Salade de fruits frais de saison

BOISSONS FROIDES

- + Jus de pommes du Pays d'Aubel
- + Jus d'orange

BOISSONS CHAUDES

- + Thé
- + Café