

Menu

Libellule



MENU

LIBELLULE

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard français
Pickles de légumes, chutney de figues

PLAT

Mousseline de féra et brochet
Sauce homardine au Génépi
Gnocchis et pousses de petits pois

DESSERT

Croustillant Citron Spéculoos,
Ganache montée Chocolat Blanc
Zestes de citron et fruits frais



LES ALLERGÈNES

Menu

Libellule



MENU

EMERAUDE

ENTRÉE

Nems croustillants
de légumes

PLAT

Dahl de lentilles corail et de
légumes aux épices et lait de coco

DESSERT

Croustillant citron spéculoos, ganache
montée chocolat blanc, zestes de citron
et fruits frais



LES ALLERGÈNES

Menu

Libellule



MENU

P'TIT MOUSSE

PLAT

Lasagnes de bœuf
traditionnelles

DESSERT

Cookie et glace du moment



LES ALLERGÈNES



C-GASTRONOMIE
...histoire de grande



Allergènes - Menu Hiver

V3 - 30/10/2024

	Gluten	Crustacés	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Sésame	Lupin	Mollusque	Anhydride sulfuré et sulfites	Moutarde
--	--------	-----------	-----	---------	----------	------	------	---------------	--------	--------	-------	-----------	-------------------------------	----------

Menu Libellule

Entrée: Terrine foie gras de canard français			X										X	
Picnles de légumes, chutney de figues														
Plat principal: Mousse de Fêra et brochet, Sauce homardine au Génépl.	X	X	X	X			X						X	
Gnocchis et pousses de petits pois														
Dessert: Croustillant Citron Spéculoos, Ganache montée, Chocolat Blanc, Zests de citron et fruits frais	X		X				X	X						

Menu Emeraude

Entrée: Nems croustillants de légumes	X					X								
Plat principal: Dahl de lentilles corall et de légumes aux épices et lait de coco	traces	traces	traces	traces			traces			traces				traces
Dessert: Croustillant citron spéculoos, ganache montée, chocolat blanc, zests de citron et fruits frais	X		X				X	X						

Menu P'tit mousse

Plat principal: Lasagnes de bœuf traditionnelles	X						X							
Dessert: Cookies et glace du moment	X		X		X		X	X						