



Salon de l'Alimentation et de l'Hôtellerie Vendredi 18 et samedi 19 janvier 2019

Menu du restaurant pédagogique 2 services (11h45 et 13h)

Entrées - 5 €

Crème brûlée aux gambas locales, chips de bacon

Rillettes de poulet boucané, jeunes pousses et pain rôti

Taboulé de quinoa, menthe fraîche, tomates confites et amandes (*végétarien*)

Plats - 12 €

Acoupa rôti, beurre blanc vanille, choux de Savoie et polenta

Croustillant épinards et ricotta, coulis de tomates, chicorée aux noix (*végétarien*)

Pièce du boucher au poivre vert frais, frites de patates douces

Desserts - 5€

Tiramisu passion

Nage de fruits frais, sirop d'hibiscus, tuile aux amandes

Tarte chocolat au piment de Cayenne, crème légère au gingembre

Menu complet à 20 €, formule entrée/plat ou plat/dessert à 15 €