



Menu Sérénité

Été 2026

5 ou 7 plats, au choix

Menu adaptable à vos envies !

Viandes et poissons selon arrivages et disponibilité

Pâtes Océane à l'estragon & zest de citron vert

Salade à la Sarladaise & vinaigrette maison

Poulet grillé, salsa mangue avocat

Papillote de saumon au pesto & tomates cerises

Quiche aux légumes du soleil, roquette & vinaigrette maison

Taboulé libanais & samoussas de boeuf épicé

Lasagnes de courgettes à la bolognaise

Encornets à la provençale & riz basmati

Filet mignon à la nectarine & purée de pomme de terre

Tarte chèvre, épinard et pignons de pin,
Mâche et sa vinaigrette maison



À



Menu Végétarien

Été 2026

5 ou 7 plats, au choix
Menu adaptable à vos envies !

Tatin de carotte, Feta ou Burrata & carottes râpées

Quiche aux légumes du soleil, roquette & vinaigrette maison

Taboulé de quinoa, pois chiches & légumes d'été

Foccacia aux tomates cerises & romarin, zaalouk d'aubergines

Salade de lentilles corail

Gaspacho de tomate & croûtons à l'ail maison

Curry de pois chiches au lait de coco

Boulettes d'aubergines à la parmigiana

Salade de patate douce à la nectarine & vinaigrette maison

Crumble de légumes, roquette & vinaigrette maison





Menu Bien-Être

Été 2026

5 ou 7 plats, au choix

Menu adaptable à vos envies !

Viandes et poissons selon arrivages et disponibilité

Dahl de lentilles corail, lait de coco & curcuma

Poulet citron gingembre & légumes rôtis

Saumon sauce yaourt citron-aneth & quinoa

Chili sin carne aux haricots rouges & cacao doux

Parmentier de patate douce & poulet effiloché

Lasagnes saumon, épinards & ricotta

Boulettes de dinde, sauce tomate maison,
boulgour & légumes rôtis

Gratin de légumes & béchamel légère

Saumon fondant, quinoa & légumes verts

Tajine doux poulet, abricots & légumes



À