

*Petite cuisine  
facile  
pour repas  
intimes*

---

*Cuisine « tendance », d'inspiration végétarienne,  
utilisant des produits de qualité (bio)  
et cuisinés avec douceur  
et amour.*

Claude Servanton

<i>Potages :</i>	Potage d'été et sorbet tomate Crème d'artichauts et d'avocats, huile aux pignons Velouté coco, tomate farcie Crème de courgettes au gingembre
<i>Entrées :</i>	Tartelette à l'aubergine, tapenade à la menthe, salade d'herbes et sauce échalote au sésame. Gâteau d'olives et coulis de poivrons, asperge ventriche rôtie, jus. Brandaligo au fromage de chèvre Croquette de riz aux algues, sauce noisette.
<i>Plats</i>	Petite friture à l'ail, poireau.
<i>—poissons :</i>	Bouillotte et mouze de fenouil. Flan de lotte à la crème d'huîtres, gâteau de pommes Papillote de (thon) au chou vert
<i>Plats</i>	
<i>—Végumes/ volaille</i>	Choux farcis aux marrons et lait d'amandes Flan de celeri aux noix, flan de navets au caramel balsamique, flan de betteraves jambon, sauce raisin et roquefort. Charlotte chichouneille aux œufs de caille « Volaillegrumes » et mousseline de champignons
<i>Fromages :</i>	Tome des causses Pommes de terre et pèlardon, jus au muscat
<i>Desserts :</i>	Flaune aux myrtilles Riz brûlé meringué, beurre de citron Biscuit aux figes et aux amandes, crème au safran Gâteau de potiron, crème à l'orange.