

MENU 1

ASSIETE DE MEZE

Taboulé, humus, purée de fèves, aubergines séchées farcies, purée d'artichauts à l'huile d'olive, blettes farcies et risotto de fruits de mer

ENTREES CHAUDES

Friands au fromage, viande, champignons, aubergines au fromage

SALADE

Salade de betteraves rôties au four avec du fromage de chèvre (à partager entre 4 personnes)

PLAT

Jarret d'agneau sur un lit de purée de pommes de terre

DESSERT

Potiron au tahin (**selon la saison**)

Ou pudding à la vanille et à la lavande, baklava aux pommes et aux noix

MENU 2

ASSIETE DE MEZE

Taboulé, humus, purée de fèves, aubergines séchées farcies, purée d'artichauts à l'huile d'olive, manti (ravioles farcies au calmar et aux fruits de mer)

PLATS PARTAGES (4 PERSONNES)

Salade de betteraves rôties au four avec du fromage de chèvre, fromage de halloumi aux noix, friands (bœuf hachée, carotte, cannelle, menthe et coriandre)

PLAT

Filet de loup de mer grillé nappé d'une sauce au basilic, aux champignons et à la tomate ou joue de bœuf au coulis de tomate accompagné de purée de pommes de terre

DESSERT

Potiron au tahin (**selon la saison**)

Ou pudding à la vanille et à la lavande, baklava aux pommes et aux noix