

Une cuisine inspirée qui plaît à tous !

Exemples de menus de saison



Exemples de menus à base de viande

Entrée

Salade de sucrine, radis multicolores, céleri, fêta, sauce curry et moutarde

+

Plat froid du chef

Pavé de rumsteak, penne aux courgettes, carottes, et champignons de Paris

+

Surprise gourmande

Mini financier

+

Dessert fruité

Fraises mariguettes, crème pâtissière et crumble

Entrée

Salade de sucrine et poivrons, tomates confites, baies de goji, huile de noix

+

Plat froid du chef

Faux-filet, quino au melon, concombre, radis noir, graines de passion et cerfeuil

+

Surprise gourmande

Mini Cannelés Bordelais

+

Dessert fruité

Mousse chocolat au thé Matcha

Entrée

Salade de choux-fleurs multicolores, brocolis et persil, huile de noix moutardée

+

Plat froid du chef

Pavé de rumsteak, penne aux champignons de Paris, petits pois et parmesan

+

Surprise gourmande

Roses des sables

+

Dessert fruité

Crème citron, praline rose, groseilles



Le label AOC

Nous sélectionnons des viandes françaises avec une Appellation d'Origine Contrôlée qui garantit un élevage et une transformation réalisés dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu.

Notre partenaire les «**Boucheries Nivernaises**», qui est aussi le fournisseur de l'Elysée depuis 50 ans, sélectionne pour vous les meilleures viandes: Aubrac, Charolais, Limousin, Salers...



Exemples de menus à base de volaille

Entrée

Salade de sucrine, radis multicolores, céleri, féta, sauce curry et moutarde

+

Plat froid du chef

Volaille, penne aux courgettes, carottes, et champignons de Paris

+

Surprise gourmande

Mini financier

+

Dessert fruité

Fraises mariguettes, crème pâtissière et crumble

Entrée

Salade de sucrine et poivrons, tomates confites, baies de goji, huile de noix

+

Plat froid du chef

Volaille, quinoa au melon, concombre, radis noir, graines de passion et cerfeuil

+

Surprise gourmande

Mini Cannelés Bordelais

+

Dessert fruité

Mousse chocolat au thé Matcha

Entrée

Salade de choux-fleurs, brocolis et persil, huile de noix moutardée

+

Plat froid du chef

Volaille, penne aux champignons de Paris, petits pois et parmesan

+

Dessert fruité

Crème citron, praline rose, groseilles



Le Label Rouge

Le Label Rouge est un véritable gage de qualité et de respect du bien-être animal.

Nous sélectionnons en Mayenne des volailles fermières aux races rustiques, qui vivent en plein air tout au long de l'année. Leur durée d'élevage est le double d'une volaille classique.





Exemples de menus à base de poisson

Entrée

Salade de sucrine, radis multicolores, céleri, féta, sauce curry et moutarde

+

Plat froid du chef

Lieu jaune, penne aux courgettes, carottes, et champignons de Paris

+

Surprise gourmand

Mini financier

+

Dessert fruité

Fraises mariguettes, crème pâtissière et crumble

Entrée

Salade de sucrine et poivrons, tomates confites, baies de goji, huile de noix

+

Plat froid du chef

Rascasse, quinari au melon, concombre, radis noir, graines de passion et cerfeuil

+

Surprise gourmande

Mini Cannelés Bordelais

+

Dessert fruité

Mousse chocolat au thé Matcha

Entrée

Salade de choux-fleurs, brocolis et persil, huile de noix moutardée

+

Plat froid du chef

Cabillaud à la sauce mayonnaise yuzu

+

Dessert fruité

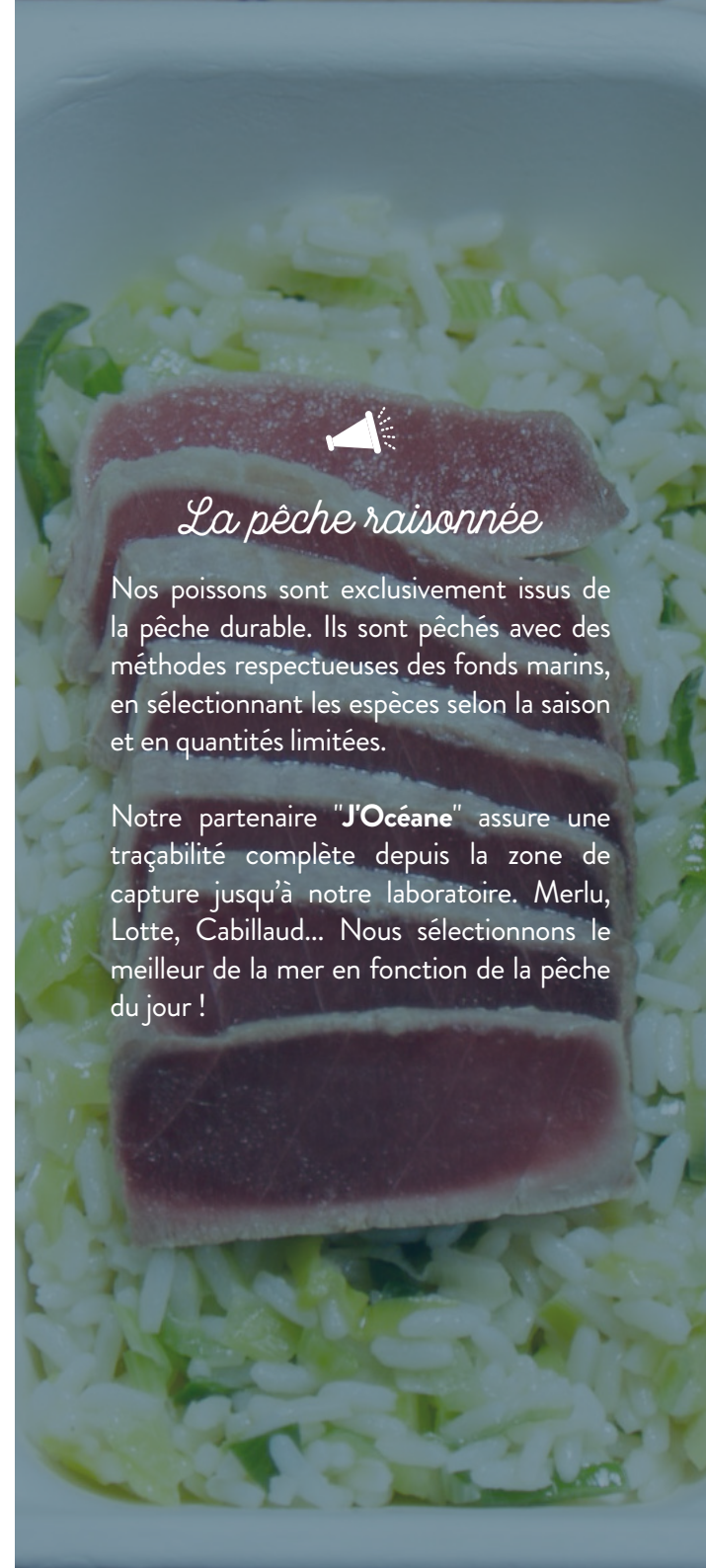
Crème citron, praline rose, groseilles



La pêche raisonnée

Nos poissons sont exclusivement issus de la pêche durable. Ils sont pêchés avec des méthodes respectueuses des fonds marins, en sélectionnant les espèces selon la saison et en quantités limitées.

Notre partenaire "J'Océane" assure une traçabilité complète depuis la zone de capture jusqu'à notre laboratoire. Merlu, Lotte, Cabillaud... Nous sélectionnons le meilleur de la mer en fonction de la pêche du jour !





Exemples de menus végétariens

Entrée

Salade de sucrine, radis multicolores, céleri, féta, sauce curry et moutarde

+

Plat froid du chef

Aubergine, penne aux courgettes, carottes, et champignons de Paris

+

Surprise gourmande

Mini financier

+

Dessert fruité

Fraises mariguettes, crème pâtissière et crumble

Entrée

Salade de sucrine et poivrons, tomates confites, baies de goji, huile de noix

+

Plat froid du chef

Betterave, quinoa au melon, concombre, radis noir, graines de passion et cerfeuil

+

Surprise gourmande

Mini Cannelés Bordelais

+

Dessert fruité

Mousse chocolat au thé Matcha

Entrée

Salade de choux-fleurs, brocolis et persil, huile de noix moutardée

+

Plat froid du chef

Carotte, penne aux champignons de Paris, petits pois et parmesan

+

Surprise gourmande

Roses des sables

+

Dessert fruité

Crème citron, praline rose, groseilles



L'agriculture durable

Nous sélectionnons exclusivement des fruits et des légumes de saison, dont les producteurs sont garants d'une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement.

Tous nos légumes sont frais et produits en région Ile-de-France. Nos fruits sont de saison et majoritairement locaux.



