

Menu 1

Assiette dégustation

cru/cuit et plantes sauvages

Salades de carottes à la marocaine et endives acidulées

Tartinades de pesto et lentilles citronnées

Bortch (consommé de légumes d'automne
aux betteraves suries et crème légère)

Pain de viande aux herbes sauvages

Servi avec un gratin de pommes de terre à l'ail des ours

et une salade verte



Menu 2 (végétarien)

Assiette dégustation

cru/cuit et plantes sauvages

Salades de carottes à la marocaine et endives acidulées

Tartinades de pesto et lentilles citronnées

Bortch (consommé de légumes d'automne
aux betteraves suries et crème légère)

Quiche à la choucroute et au munster

Servie avec une salade verte

Dessert (non-compris dans menu)

Fromage blanc fermier et sa petite confiture "sauvage"...

(Version sans lactose : yaourt soja
et sa p'tite confiture sauvage)

ou

Moelleux chocolat aux haricots rouges et rhubarbe

