

MENU AUPRÈS DE MON ARBRE SÉMINAIRES

Plateaux du jour chauds*

Une cuisine bistronomique, élaborée avec des produits de saison, livrée en bocal

MENU NOVEMBRE 2026

Entrées

- Salade d'endives, pommes, noix et Compté (VG)
- Flan courgettes grana (VG)
- Duo de betteraves (VG)
- Velouté de potiron, mascarpone et lard fumé

Plats

- Croziflette
- Risotto aux moules et chorizo
- Wok de porc cacahuètes, romarin et riz
- Falafel de pois chiche, purée de patate douce, crème à la coriandre (VG)

Desserts

- Salade de fruits
- Mousse de choc'
- Crumble aux pommes et caramel beurre salé
- Duo choco noir et blanc

**** Selon arrivages et stocks***

28€ HT/personne (hors boissons)