

# *Vendredi midi*

## *Entrées*

Véritable salade à la niçoise

Salade façon paëlla

Medley d'artichauts, tomates séchées, basilic frais 

Lentilles vertes, rillons de porc fumés

## *Atelier salé*

Tataki de thon mariné au sésame, mayonnaise légère au wasabi

## *Plats chauds*

Suprême de volaille de Loué, sauce au Jasnières -

Petites pommes de terre et pleurotes

Dorade royale - poireaux et carottes jaunes braisées

Quiches : Rillons, comté / Tomate, fromage de chèvre 

Pâtes : Champignons, rillons / Epinards 

## *Desserts*

Tarte sablée aux fruits rouges

Douceur d'abricot

Riz au lait sarthois, crumble de noisettes

Gaspacho sucré mangue passion

## *Atelier sucré*

Mousse au chocolat

# *Vendredi soir*

## *Entrées*

Salade courgettes, crevettes, pignons de pin, parmesan  
Salade piémontaise au jambon sec  
Œufs mimosa  
Salade de conchiglie au saumon fumé-maison

## *Atelier salé*

Tomates multicolores, burrata, stracciatella, basilic  
frais, fleur de sel 

## *Plats chauds*

Mignon de porc au zaatar - houmous et aubergines rôties  
Dos de cabillaud - ratatouille de légumes d'été  
Quiches : Lorraine / oignons, pommes de terre, reblochon   
Pâtes : Champignons, rillons / Epinards 

## *Desserts*

Macaron à la framboise  
Tarte caramel et noix de pécan  
Tiramisu, chocolat blanc, pistaches  
Gaspacho sucré melon

## *Atelier sucré*

Pop-corn au chocolat Dulcey

# *Samedi midi*

## *Entrées*

Salade Caesar à la volaille de Loué

Coleslaw aux oignons frits 

Salade de penne rigate aux gambas, agrumes

Betteraves et roquette, crème bio sarthoise 

## *Atelier salé*

Bar à huitres

## *Plats chauds*

Aiguillettes de canard, sauce miel et citron - pommes  
grenaille à la graisse de canard et jeunes carottes

Pavé de thon - fenouil et pois gourmands

Quiches : Petits pois et lardons / Courgettes et parmesan 

Pâtes : Sauce bolognaise / Crème d'ail 

## *Desserts*

Tarte sablée à la fraise

Finger chocolat, caramel

Verrine citron au cœur de fraise et framboise

Gaspacho sucré ananas

## *Atelier sucré*

Pavlova aux fruits rouges

# *Samedi soir*

## *Entrées*

Salade Thaï, tataki de thon rouge

Quinoa, boulgour, noisettes 

Risettis à la mozzarella, basilic frais

Courgettes, crevettes, pignons de pin et parmesan 

## *Atelier salé*

Bagels saumon tzatziki / bagels volaille de Loué et champignons

## *Plats chauds*

Fondant de veau - écrasé de pommes de terre sarthoises, haricots verts

Pavé de lieu jaune - riz sauvage et courgettes grillées

Quiches : Thon et tomates confites / Gorgonzola et noix 

Pâtes cuisinées dans une demi-meule de Parmesan 

## *Desserts*

Tarte au chocolat

Finger passion, chocolat blanc

Verrine de pommes caramélisées au sablé breton

Gaspacho sucré framboise

## *Atelier sucré*

Choux façon profiteroles, vanille, coulis chocolat

# *Dimanche midi*

## *Entrées*

Salades de pommes Grenaille aux rillons Sarthois

Tomates multicolores, mozzarella, pesto vert 

Riz vinaigré, ceviche de daurade, citron, aneth

Chou-fleur violet, chèvre frais, pignons de pin 

## *Atelier salé*

Pâté en croûte Maison

## *Plats chauds*

Pintade, jus réduit au cassis - fèves et carottes

Pavé de Saumon - tajine de légumes à l'orientale

Quiches : Chorizo, poivrons / Feta, olives, tomates séchées 

Pâtes : Saumon oseille / Sauce curry 

## *Desserts*

Tartelette au citron, fleur de sureau

Damier chocolat blanc

Tiramisu pistache, fraise

Gaspacho sucré pêche jaune

## *Atelier sucré*

Millefeuille yuzu et fruits rouges