

## Délices d'automne végétariens

### Entrées

Œuf bio poché, noisettes torréfiées et crémeux aux champignons  
Gaspacho de betterave, celeri et pomme granny, chèvre frais et mélange d'épices grillées  
Tofu local mariné à l'asiatique, sésame torréfié et coriandre, crudités râpées et germes de soja  
Galette de courge et quinoa d'Anjou au Sainte-Maure et figue (servie chaude),  
salade de saison et graines de courge

### Plats

Tofu fumé sauce cacahuète, riz thaï et bananes plantains  
Riz sauté aux légumes à l'indienne, dall de lentilles jaunes  
Falafel sauce yaourt au zathar, mousseline de patate douce  
Risotto de sarrasin aux champignons, kasha, roquefort et noix  
Curry breton de légumes aux pois chiche, boulgour  
Nouilles soba aux légumes et noix de cajou

### Fromages

Camembert de Touraine, chutney à la pomme et mesclun au vinaigre de cidre  
Sainte Maure de Touraine crémeux, miel de forêt de Touraine et sésame torréfié  
Bleu de chèvre de Touraine, poire, noix et mâche  
Trio de fromages de Touraine, gelée de Vouvray, mendiants

### Desserts

Panna cotta au lait d'amande, nage de fruits à l'hibiscus, amaretti  
Tartelette aux agrumes meringuée  
Pomme façon tatin, crème fraîche Verneuil, spéculoos  
Thé tchaï gourmand  
Pavlova au citron vert et fruits exotiques

Et pour débiter votre repas, CélieDélice peut vous proposer un assortiment de bouchées apéritives, accompagnées d'un cocktail maison.

\*Tant que la nature veut bien nous donner des tomates en Touraine !