

Délices d'automne

Entrées

Œuf cocotte aux champignons, persillade
Gaspacho de betterave, céleri et pomme granny, chèvre frais et sablé Sainte-Maure et sésame
Salade caesar
Velouté de courgette, pesto et graines de courges grillées
Ravioles de courge rôtie, crème de parmesan au lard fumé
Samoussas végétariens à l'indienne, sauce curry
Accras de morue créoles, sauce blanche
Carpaccio de fenouil
Bortsch

Plats

Poulet sauce cacahuète / Jolof rice
Magret de canard à l'orange / Potimarron rôti
Joue de bœuf confite au vin rouge, oignons et chou rouge / Mousseline de patate douce
Onglet de bœuf grillé sauce béarnaise / Echalotes confites et röstis
Makis de saumon Label Rouge mariné à l'asiatique et radis noir
Curry de poisson au lait de coco / Légumes racine
Nouilles soba sautées au tofu de Touraine, légumes et noix de cajou
Ricotta rôtie au citron / Tatin de légumes
Risotto de sarrasin aux champignons des sous bois

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

Riz au lait Verneuil, poire sautée au miel
Tartelette aux agrumes meringuée
Tarte tatin, crème fraîche Verneuil et spéculoos
Tarte amandine aux prunes
Figues pochées, rocher de ricotta aux pistaches
Mont-Blanc
Moelleux aux dattes, thé tchaï
Tiramisu classique au café
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 alcool.