

Toutes vos recettes en un seul coup d'œil

Retrouvez les recettes de votre magazine « Thermomix® et moi » depuis le premier numéro en 2015, classées par rubrique et par moment de la journée.



**Macarons
gingembre-litchi
n°23**

Les basiques	p.3
Petits déjeuners	p.3
Pains et viennoiseries	p.3
Confitures, coulis et pâtes à tartiner	p.4
Boissons	p.4
Apéritifs, mises en bouche et snacks	p.5
Sauces, dips et tartinades	p.7
Soupes	p.8
Entrées et salades	p.9
Plats principaux divers	p.11

Plats principaux	
Poissons et fruits de mer	p.12
Végétariens	p.13
Viandes	p.15
Quiches, pizzas et cakes	p.18
Pâtes et riz	p.20
Accompagnements	p.21
Menus	p.21
Pâtisserie, gâteaux et tartes	p.21
Entremets et glaces	p.26

Les basiques

Beurre d'escargot	n°27
Beurre d'estragon	27
Beurre au gingembre et citron vert	27
Bouillon de légumes	22
Chantilly au chocolat	28
Crème fouettée au basilic	28
Crème fouettée au citron	28
Cuisson des bigorneaux	20
Cuisson des langoustines	8
Farce aux fruits secs pour volaille	10
Farce exotique	10
Fond brun de viande	22
Fumet de poisson	22
Granola aux fruits et noix de coco	25
Guimauves au chocolat	32
Pâte Brisée au curry XL	21
Pâte Brisée aux herbes fraîches et cumin XL	21
Pâte Brisée XL	21
Pâte feuilletée express au curry	25
Pâte feuilletée express au cacao	25
Pâte levée feuilletée	25
Pâtes fraîches jaunes	23
Pâtes fraîches rouges	23
Pâtes fraîches vertes	23
Pâte à pizza (à personnaliser)	14
Pêches à la vapeur	37
Primo sale (fromage italien)	25
Ricotta	25
Sucre au fenouil	29
Sucre au thym	29
Sucre aux amandes	29
Yaourt au caramel	20



**Babka chocolat-caramel
n°34**



**Pêches à la vapeur
n°37**

Petits déjeuners

Breakfast bowl au thé matcha	n°27
Caillebottes vendéennes	17
Muesli croustillant maison	5
Pancake à la banane	2
Pancakes légers	17
Pancakes ultra moelleux	21
Porridge pomme et flocons d'avoine	33

Pains et viennoiseries

Babka chocolat-caramel	n°34
Baguettes à la farine d'épeautre	26
Baguettes tradi'graines	18
Baguettes viennoises au thé matcha	18
Baguette viennoise au chocolat	13
Breadcake à la farine de châtaigne et au gingembre	15
Bredele à la cannelle	22
Bredele à la noisette	22
Brioche espagnole	32
Brioche perdue aux pommes, caramel et noix	17
Brioche roulée comme une galette des Rois	6
Brioche à la confiture de prunes	16
Brioche ourson	20
Briochettes feuilletées	5
Julekake (brioche norvégienne)	34
Le pain bénit	19
Pain à la ricotta	23
Pain à l'ail et au thym	37
Pains au maïs	15
Pain aux fruits secs	28
Pain aux noisettes	15
Pain aux oignons	27
Pain aux olives	26
Pain de mie	20
Pains du Sud en 2 façons	31

Pains hongrois au lait et à l'oignon.....	n°33
Pain noir aux graines.....	34
Pain nordique.....	15
Pain pide (pain turc).....	21
Pain tordu à l'armagnac et confit d'ail.....	33
Pain tressé aux olives.....	23
Pains vapeur.....	29
Patoudas (biscuits fourrés aux fruits secs).....	12
Paximadi (pain biscotte crétois).....	12
Petites baguettes épi au chorizo.....	32
Petites brioches aux raisins et craquelin vanille.....	34
Petites ficelles aux céréales.....	15
Petits pains au chocolat.....	19
Petits pains au lait.....	27
Petits pains façon bretzel.....	34
Pumpkin banana bread.....	23
Rieska (pain lapon).....	22
Scones raisins et citron au lait fermenté.....	18
Viennoiseries à la pâte d'amande et aux graines de potiron.....	14

Confitures, coulis et pâtes à tartiner

Chutney à la cerise.....	n°12
Clementine curd.....	34
Compote de pêches et framboises.....	32
Compote de pommes, butternut et épices.....	34
Compote de prune à la cannelle.....	9
Compote mangue-pomme et langues de chat.....	23
Compote poire-rhubarbe.....	33
Compotée de pruneaux, cannelle et vanille.....	27
Compotée rhum-carotte.....	29
Confiture abricot-gingembre.....	32
Confiture ananas-mangue.....	20
Confiture de melon au basilic.....	20



Agua de sapo
n°37



**Petites brioches aux raisins
et craquelin vanille**
n°34

Confiture de mirabelles.....	n°20
Confiture de myrtilles.....	32
Confiture de Noël à l'orange.....	2
Confiture de pastèque.....	13
Confiture de tomates et fraises.....	32
Confiture fraise-gingembre.....	25
Confiture fruits secs et agrumes.....	2
Curd à la framboise.....	36
Curd à la groseille.....	36
Curd au pamplemousse.....	36
Gelée de fraise.....	20
Gelée de fruits rouges.....	20
Gelée de groseille.....	19
Gelée et pâte de coing.....	14
Gelées aux fruits et graines de chia.....	19
Marmelade de clémentines.....	10
Mince meat.....	10
Pastador aux speculoos.....	18
Pâte de citron et de gingembre confits.....	23
Pâte de fruit à la fraise.....	12
Pâte à tartiner à la noix de pécan.....	35
Pâte de speculoos.....	21
Pâte à tartiner chocolat-noisette-aubergine.....	20
Pâte à tartiner macadamia-orange.....	10
Pâte à tartiner poire-vanille-gingembre.....	33
Pâte à tartiner sans gluten.....	18
Pâte à tartiner sans sucre.....	5

Boissons

Agua de sapo.....	n°37
Boisson au lait de soja, fraises et amandes.....	8
Boisson chaude à la noisette.....	29
Boisson eau de coco et cassis.....	4

Boisson végétale à l'amande.....	n°24
Boisson végétale à la noisette.....	24
Boisson végétale au riz.....	24
Chocolat blanc chaud.....	7
Chocolat chaud au lait d'amande, du chef Sébastien Richard.....	18
Chocolat chaud au lait de coco.....	34
Chocolat chaud courge, épices et chantilly.....	22
Chocolat chaud des Incas.....	28
Chocolat martiniquais.....	6
Cocktail Amaretto sour.....	13
Cocktail citron-gingembre et champagne.....	6
Cocktail Premier Empire.....	2
Gin à l'orange.....	31
Gin au basilic.....	31
Grog au citron, miel et rhum.....	34
Infusion aux baies.....	29
Irish coffee.....	17
Jus de clémentine et carotte.....	34
Jus énergétique orange-mangue.....	25
Jus frais de tomate et pastèque.....	26
Limonade à la fraise.....	31
Limonade citron vert, gingembre et coriandre.....	31
Limonade madrilène.....	7
Limonade verte.....	31
Liqueur de prune au rhum.....	32
Liqueur de whisky.....	16
Milkshake à la pêche.....	25
Milkshake super boost.....	1
Mojito à la fraise.....	19
Morir soñando (cocktail dominicain).....	13
Orange detox.....	2



Ti-punch
n°36

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



**Chocolat chaud
au lait de coco**
n°34

Poptail Cointreau fizz et sorbet à la cerise.....	n°13
Poptail Cuba libre.....	13
Punch de Noël.....	2
Punch pétillant à la clémentine et à la grenade.....	16
Punch réunionnais.....	1
Sangria blanche à la fraise.....	12
Sirop citron-gingembre.....	26
Sirop de mûre.....	32
Smoothie abricot, estragon et lait d'amande.....	32
Smoothie avocat, ananas, vanille.....	3
Smoothie coco, kiwi, poire et réglisse.....	22
Smoothie detox.....	7
Smoothie fraise-chocolat.....	37
Smoothie fraise, graines de chia et noix de coco.....	25
Smoothie mangue, ananas, gingembre.....	29
Smoothie menthe, mangue, vanille et citron bergamote.....	12
Smoothie orange-banane au curcuma.....	28
Smoothie pastèque-fraise.....	13
Smoothie poire, noisettes et yaourt.....	34
Smoothie tomate-myrtille (virgin bloody mary).....	37
Smoothie vitaminé.....	4
Smoothie à la chicorée.....	9
Ti-punch.....	36
Vin blanc chaud à l'orange et aux épices.....	34
Vin chaud alsacien de Noël.....	2
Vin rouge chaud (clémentine, grenade et cannelle).....	34
Virgin mango piña colada (cocktail sans alcool).....	16
Virgin mojito.....	13
White Lady givré.....	4

Apéritifs, mises en bouche et snacks

Acras de poulet.....	n°12
Barquettes d'endive aux miettes de crabe.....	10
Barres de céréales.....	14
Biscuits aux crevettes.....	32
Blinis de pomme de terre au saumon fumé.....	18
Blinis sans gluten.....	5
Bouchées à la saint-jacques.....	17
Boulettes de chèvre aux dattes et sésame.....	24
Brochettes de filets de sardine.....	13
Bruschettas multigraines et sauce tomate aux herbes.....	25
Cake citron-thon.....	37
Champignons farcis aux pruneaux.....	17
Chips aux graines et rillettes de thon au citron vert.....	24
Choux au sarrasin, crabe et ciboulette.....	4
Choux au tarama.....	1
Cocktail fraise-champagne et minicheesecakes.....	30
Crackers au blé complet et crème d'avocat.....	25
Crackers au sarrasin et romarin.....	18
Crackers aux graines, dips à la dorade ou à la tomate.....	31
Crackers de galette et mousse de crevettes.....	29
Crackers romarin-pavot.....	37
Cromesquis aux pois chiches et coriandre.....	16
Croustillants d'araignée.....	30
Cuillères de boudin blanc et pain d'épices sur confit d'oignons.....	6
Cuillères de langoustine au cognac.....	2
Falafels au four.....	20
Feuilletés au beaufort.....	1
Feuilletés aux olives.....	26
Figues farcies.....	5
Filet mignon séché aux herbes de Provence.....	17



**Minibrochettes de saumon,
ananas et crevette**
n°31

Foie gras sous-vide.....	n°22
Galettes roulées jambon-roquette.....	26
Gougères au curry.....	30
Gougères aux champignons de Paris.....	9
Gressins à la roquette et au parmesan.....	37
Houmous de chou-fleur.....	23
Houmous de courgette.....	19
Houmous de petits pois.....	25
Huîtres farcies à la fondue de poireau.....	6
Huîtres gratinées au pineau des Charentes.....	11
Langues de chat aux rillettes de saumon.....	16
La socca.....	12
Madeleines au bleu d'Auvergne.....	16
Magret de canard séché aux épices.....	28
Makis de pain de mie.....	5
Minibrochettes de thon parfumé, crudités et houmous.....	12
Minifeuilletés d'andouille et pomme, sauce au camembert.....	9
Minibouchées aux saint-jacques et safran.....	2
Minibrochettes de saumon, ananas et crevette.....	31
Minicannelés au chorizo.....	16
Minipastillas au poulet.....	21
Minitartelettes poire et effiloché de canard.....	14
Miniwraps de poulet aux épices et cacahuètes.....	12
Mousse de tomate au basilic.....	26
Muffins au crottin de Chavignol.....	17
Muffins courgette, cottage cheese et noisettes.....	14
Muffins courgette et muffins saumon.....	4
Navettes salées au thym.....	25
Noix au curcuma et au miel.....	27
Omelette roulée à la purée de lentilles corail.....	16
Pancakes aux petits pois.....	6
Pannacotta au foie gras, compotée pomme-betterave aux épices.....	6



Cake citron-thon
n°37

Pannacotta parmesan.....	n°1
Petits choux au saumon fumé.....	12
Petits choux aux escargots.....	6
Petits croissants au saumon et fromage frais.....	6
Petits pâtés de Pézenas.....	36
Petits éclairs sans gluten aux crevettes.....	31
Petits pains farcis à la tomate cerise et au poivron.....	31
Plateau apéritif de poissons fumés et gressins.....	29
Pirojki (petits chaussons fourrés).....	15
Pizzettes à l'artichaut.....	12
Pois gourmands farcis au crabe.....	11
Profiteroles au foie gras.....	34
Rillettes de pétoncle.....	32
Rochers à la banane.....	26
Rondelles de courgette, crème de chèvre.....	31
Roulés de truite fumée au fromage à tartiner et herbes aromatiques.....	9
Sablé parmesan, concassé de tomate et jambon de Bayonne.....	1
Sablés au sarrasin, fromage de chèvre et miel.....	1
Sablés à l'emmental et au carvi.....	23
Samoussas à la tomate et à la ricotta.....	26
Schiacciata au saumon fumé et oignon rouge.....	28
Seiches marinées à l'huile d'olive et au citron.....	20
Strudel à la saucisse et aux raisins.....	28
Tartine au crottin de Chavignol façon flammekueche.....	17
Tartines « croque-monsieur ».....	17
Tomates cocktail farcies au guacamole.....	26
Torsades feuilletées au sésame, pavot et fenouil.....	37
Tortilla aux pois gourmands.....	11
Tortilla de pomme de terre au chorizo.....	3
Verrine crabe-ananas, sauce avocat-coco.....	2
Verrine crème d'asperge verte et mimosa d'asperge aux œufs.....	7



**Schiacciata au saumon
fumé et oignon rouge**
n°28



**Houmous feta
et roquette**
n°37

Verrine de houmous au fromage blanc et crevettes.....	n°16
Verrine de ratatouille et gelée de tomate.....	4
Verrine au tartare de saumon, moutarde douce et agrumes.....	9
Verrine de coques, blé et petits pois.....	31
Verrine de saint-jacques au chou chinois.....	34
Verrines estivales.....	4
Verrines melon, basilic et jambon de Bayonne.....	4

Sauces, dips et tartinades

Anchoïade.....	n°4
Bolognaise aux lentilles vertes.....	8
Chutney pomme, échalote et cannelle.....	33
Chutney de carotte, abricot sec et cardamome.....	33
Chutney de fenouil.....	33
Chutney de pomme.....	27
Compotée d'oignons, poires et truffe.....	34
Dip artichaut-mascarpone.....	32
Dip aux haricots verts.....	26
Dip aux noix.....	27
Guacamole à la fraise.....	12
Guacamole épicé aux petits pois.....	30
Houmous au yaourt à la grecque et herbes.....	37
Houmous aux tomates séchées.....	37
Houmous de lentilles corail et poivron.....	37
Houmous feta et roquette.....	37
Houmous haricots blancs et avocat.....	37
Körözött (dip hongrois aux poivrons).....	33
Marinade à la moutarde et au miel.....	4
Marinade au curcuma frais (pour côtelettes de porc).....	13
Marinade pour crevettes à griller.....	4
Marinade sauce BBQ (pour travers de porc).....	13

Marinade tequila-orange (pour poitrine de porc).....	n°13
Marinade teriyaki (pour brochettes de porc à l'ananas).....	13
Mayonnaise à la tomate.....	30
Mayonnaise à l'orange.....	30
Mayonnaise au curry.....	30
Pesto à l'ail des ours.....	18
Pesto persil-amande.....	7
Purée d'amande au miel.....	5
Rillettes de canard.....	7
Rillettes de dorade.....	36
Rillettes de lapin.....	13
Sauce aux groseilles.....	19
Sauce bolognaise aux lentilles.....	27
Tapenade de Marseille.....	25
Tartinade concombre-ricotta.....	32
Tartinade de carotte au chèvre et carvi.....	12
Tartinade de lentilles blondes à la tomate séchée.....	8
Tartinade de radis noir.....	7
Tartinade de tofu fumé et noix de cajou.....	8
Tartinade menthe, feta et grenade.....	32
Terrine de saumon à tartiner.....	4

Soupes

Bisque de crevettes.....	n°15
Bouillon aux pâtes alphabet.....	9
Bouillon parfumé au bœuf, à la citronnelle et au gingembre.....	17
Chorba tunisienne.....	36
Crème de chou, morue, lardons et fromage de chèvre.....	34
Crème d'épinards.....	27
Gaspacho asiatique.....	13
Gaspacho concombre-vinaigre balsamique et glace chèvre-poivre de Sichuan.....	4
Gaspacho de concombre aux fraises.....	12



**Gaspacho melon,
abricot et feta**
n°37



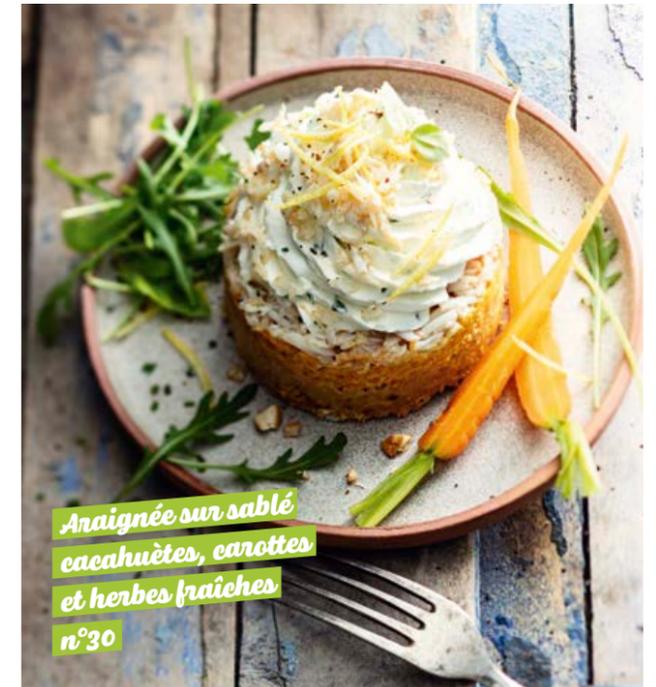
**Lablabi (soupe tunisienne
aux pois chiches)**
n°36

Gaspacho melon, abricot et feta.....	n°37
Gaspacho melon, concombre, menthe, thé et gingembre.....	8
Gaspacho poivron-framboise.....	20
Gaspacho tomate-abricot.....	31
Goulasch dans des bols de pain.....	14
Lablabi (soupe tunisienne aux pois chiches).....	36
Lohikeitto (soupe traditionnelle lapone).....	22
Moules à la crème de panais et topinambour.....	33
Nage de saint-jacques à la citronnelle.....	15
Nage iodée de sot-l'y-laisse aux huîtres.....	6
Petite crème de corail, noix de saint-jacques poêlées.....	2
Scotch broth (bouillon écossais).....	27
Shish barak, ravioli libanais.....	23
Soupe au bœuf et nouilles chinoises.....	29
Soupe aux asperges, carottes et amandes.....	30
Soupe aux légumes et aux œufs.....	36
Soupe brocoli-gorgonzola.....	33
Soupe carotte et céleri-rave, huile aux herbes.....	29
Soupe complète au bœuf.....	35
Soupe complète aux pois chiches, poireau et chorizo.....	17
Soupe complète de légumes et merguez.....	23
Soupe complète végétarienne.....	34
Soupe de betterave, toast aux oignons caramélisés.....	35
Soupe de blette.....	15
Soupe de châtaigne au bleu.....	21
Soupe de chou-fleur et pois chiches.....	29
Soupe de lentilles aux blettes et au citron.....	23
Soupe de lentilles aux pâtes et à la patate douce.....	34
Soupe de lentilles corail.....	15
Soupe de mojettes et jambon de Vendée.....	17
Soupe de moules à la citronnelle.....	14
Soupe de poulet au citron vert.....	15
Soupe de pâtes.....	15
Soupe de pois chiches épicée aux moules.....	37

Soupe de poulet aux champignons noirs.....	n°29
Soupe de tomate aux copeaux de jambon de Bayonne.....	8
Soupe de tomate aux vermicelles.....	10
Soupe froide concombre-courgette.....	19
Soupe froide de courgette à la grecque.....	19
Soupe portugaise à la morue.....	11
Soupe à l'ail.....	7
Soupe won ton.....	35
Tourin blanchi (soupe bordelaise).....	37
Velouté d'aubergine, fenouil et tomates fondantes, estragon et basilic.....	20
Velouté carotte-panais.....	36
Velouté d'endive.....	15
Velouté de butternut, bacon et comté.....	22
Velouté de butternut et patate douce.....	1
Velouté de champignons et chantilly au foie gras.....	6
Velouté de chou-fleur et foie gras poêlé.....	16
Velouté de chou-fleur truffé et fourme d'Ambert.....	2
Velouté de courge musquée au tofu soyeux.....	10
Velouté de cresson à la brousse.....	15
Velouté de fanes de radis, quenelle au chèvre frais.....	30
Velouté de fenouil.....	26
Velouté de fenouil à la carotte blanche.....	15
Velouté de lentilles vertes à la feta.....	22
Velouté de mâche et panais.....	35
Velouté de panais et pomme au curry.....	15
Velouté de patate douce au coing.....	15
Velouté de patate douce et panais aux langoustines.....	6
Velouté de pleurote au jambon cru.....	9
Velouté de potiron à la cannelle.....	15
Velouté patate douce, poireau et navet, consommé de légumes.....	29
Vichyssoise au haddock.....	1



**Chausson ricotta,
poulet et coriandre**
n°31



**Araignée sur sablé
cacahuètes,
carottes
et herbes fraîches**
n°30

Entrées et salades

Araignée sur sablé cacahuètes, carottes et herbes fraîches.....	n°30
Asperges sauce mousseline.....	7
Avocat farci au crabe.....	19
Bouchons en habits de fête.....	34
Bricks au chèvre, miel, menthe et citron.....	36
Bûche de poisson.....	34
Bûche salée au saumon.....	10
Camembert aux fruits secs façon nougat.....	3
Carpaccio de canard, vin rouge et soja.....	1
Carpaccio de saumon, sorbet litchi au poivre sauvage.....	6
Carpaccio tomate-mozzarella et glace avocat-basilic.....	4
Ceviche de poisson.....	2
Champignons farcis.....	1
Chausson ricotta, poulet et coriandre.....	31
Cheesecake aux radis.....	30
Cheesecake tomate-chèvre.....	4
Clémentines farcies au crabe.....	2
Coques aux herbes, chantilly Passion.....	2
Coquille Saint-Jacques à l'estragon.....	15
Coquille Saint-Jacques gratinée.....	6
Coulommiers comme un gâteau.....	8
Crème anglaise au lait de coco, asperges et épinards.....	30
Crème brûlée à l'abondance.....	9
Cristivomer, oseille, pomme et épinards.....	11
Cromesquis de poisson.....	36
Cromesquis de saint-nectaire.....	6
Croquettes de jambon de Bayonne.....	8
Croquette de brie de Meaux et jambon serrano.....	34
Croustillant de sarrasin aux escargots, crème à l'ail.....	16
Crumble de saint-marcellin aux fruits secs.....	27
Dôme de carotte épicée au chèvre sur sablé au parmesan.....	28
Falafels de fèves.....	24
Feuilleté de brie, ananas, pomme et noix.....	34
Flan au topinambour, sauce au gruyère.....	33

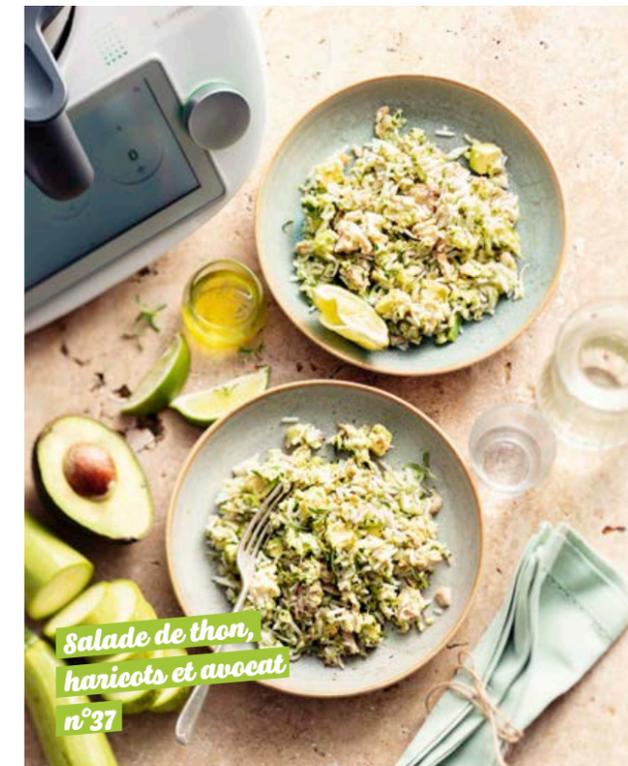
Flan de petits pois et sauce au fromage.....	n°25
Fleurs de courgette farcies aux bulots, moutarde et crème de courgette.....	19
Foie gras farci aux figues.....	2
Galantine de pintade au foie gras et noisettes d'Éric Guérin.....	28
Galantine de poulet au foie gras.....	16
Galantine de volaille, farce au boudin blanc et à la pistache.....	10
Gaspacho de carotte.....	36
Gâteau de foie de volaille et coulis de tomate aux olives.....	3
Glace à la citronnelle, tuile au wasabi et saumon fumé.....	13
Glace au vinaigre balsamique, magret de canard fumé et tuile aux noisettes.....	13
Gravlax de canard aux agrumes.....	10
Haddock fumé, betterave et crème d'avocat-coco, chips de lard fumé.....	3
Hareng fumé, salade de choux rouge et blanc.....	34
Homard sauce newburg et purée de potiron.....	6
Houmous, gambas vapeur de cumin, du chef Éric Guérin.....	1
Île flottante au foie gras.....	6
Kakosupa (soupe islandaise de langoustine).....	28
Langouste au combava.....	2
Macédoine au saumon et mayonnaise légère.....	20
Makis au thon.....	7
Maquereaux et artichauts à l'escabèche.....	7
Mille-feuille de tomate et mozzarella.....	26
Minifeuilletés d'andouille et pomme, sauce au camembert.....	9
Minisoufflé au camembert.....	27
Moules farcies au beurre d'ail.....	10
Mousse de chèvre frais, chair de crabe et avocat, sauce Passion.....	10
Mousse de thon, tartare d'avocat et tomates séchées.....	7



Nage de noix de saint-jacques aux panais et à la vanille.....	n°28
Nage iodée de sot-l'y-laisse aux huîtres.....	6
Nems de légumes.....	8
Œuf brouillé au saumon fumé.....	33
Œuf cocotte à l'oseille.....	11
Œuf cocotte en Touraine.....	27
Œufs farcis à la berrichonne.....	30
Œuf mollet, crème de champignon.....	28
Opéra de foie gras.....	6
Ossau-iraty, beurre aux algues et salade d'herbes.....	2
Pannacotta épinards, lait de coco et maquereau fumé.....	34
Pâté de lapin en croûte.....	7
Pipirrana au calamar (salade andalouse).....	32
Poulet en salade de boulgour.....	5
Ravioles de volaille des Landes aux asperges blanches et morilles.....	4
Ravioli au porc et chou chinois.....	29
Saint-jacques en croûte d'algue et purée de topinambour au chocolat blanc, du chef Richard Toix.....	3
Rillettes de lapin.....	13
Riz semi-complet de Camargue, anchois et artichaut.....	37
Roulé aux carottes, oseille et fromage frais.....	3
Roulé de saumon et pamplemousse, crème ciboulette.....	6
Rouleau de vermicelles cuit à la vapeur.....	35
Rouleaux de printemps au chèvre frais.....	4
Salade asiatique de poulet.....	29
Salade aux fruits de mer.....	12
Salade d'araignée au chou et à la pomme.....	30
Salade d'asperge, crevettes et amandes.....	3
Salade d'aubergine au yaourt.....	8
Salade de blé et légumes d'été.....	32
Salade de boulgour aux haricots rouges et au thon.....	25
Salade de cabillaud, sauce à la mangue.....	26



Salade de cabillaud, tomate et céleri.....	n°32
Salade de calamar au fenouil.....	5
Salade de chou rouge, boulgour et œuf dur.....	28
Salade de courgette aux olives et feta.....	26
Salade de courgette, lentilles corail et radis.....	37
Salade de courgette, riz et thon.....	37
Salade de courgette, tomate séchée et feta.....	19
Salade de crabe aux fruits de la Passion.....	6
Salade de crevettes au fenouil, chiffonnade de salade et tomates cerise.....	13
Salade de crevettes aux pêches.....	31
Salade de fèves au citron, amandes grillées et coriandre.....	24
Salade de jambon serrano au melon et crème à l'orange.....	31
Salade de lentilles aux poivrons.....	37
Salade de l'île de Ré.....	11
Salade de maquereau fumé, fenouil, champignon et amande.....	34
Salade de pâtes au pesto rouge.....	4
Salade de pâtes aux coques.....	5
Salade de pâtes aux petits pois, pesto citron.....	3
Salade de pois cassés, mimolette, radis, agrume et noisettes.....	24
Salade de pomme de terre et hareng fumé.....	29
Salade de pomme de terre, olives, feta et herbes fraîches.....	21
Salade de pomme de terre, pois gourmands, jambon et oignon rouge.....	30
Salade de quinoa aux haricots et curcuma.....	31
Salade de quinoa aux maquereaux et à l'orange.....	3
Salade de quinoa et haricots verts.....	26
Salade de radis et boulgour aux herbes.....	30
Salade de riz complet aux champignons et noix.....	28
Salade de riz noir, fraise et feta.....	25
Salade de rouget.....	5



Salade de rouget aux figues.....	n°20
Salade de sarrasin.....	35
Salade de sarrasin aux poivrons et feta.....	30
Salade de thon, haricots et avocat.....	37
Salade de tomates, crème au basilic.....	31
Salade de tranches de magret roulées au chèvre.....	28
Salade fraîcheur à la tête de moine.....	7
Salade grecque.....	31
Salade pamplemousse-crevettes, glace au wasabi.....	4
Salade vosgienne.....	34
Salmorejo (crème espagnole à la tomate).....	32
Samoussa aux épinards.....	5
Smoothie bowl mangue, citron vert et ananas.....	11
Sorbet mangue-gingembre, gambas et tuile au sésame.....	13
Soufflé au munster et au cumin.....	34
Sushi burger.....	10
Taboulé au millet (sans gluten).....	20
Taboulé au thon.....	13
Taboulé aux crevettes et kiwis.....	32
Taboulé de pamplemousse et crevettes.....	28
Toasts frits aux crevettes.....	35
Tartare de sardine sur fond d'artichaut.....	25
Tartare de saumon à la coriandre et guacamole avocat-banane.....	18
Tartelette au foie gras.....	28
Tartelette aux asperges.....	30
Tartelette aux radis et fromage frais.....	13
Tartelette fine aux épinards, glace poivron-gorgonzola.....	4
Tartine de caviar d'aubergine aux figues et comté.....	5
Terrine de fromage à la rhubarbe.....	27
Terrine de poisson.....	10
Terrine de poissons crus aux légumes.....	20

Terrine en fraîcheur de crudités.....	n°3
Toasts œuf de caille et rillettes de crabe.....	3
Tomate farcie au thon, courgette et menthe.....	26
Tomate-mozza revisitée.....	13
Tuile de pain de mie, pont-l'évêque et magret de canard séché.....	27
Velouté de carotte, gingembre, œuf mollet et carottes crues à l'huile d'olive.....	18
Verrine crème d'asperge verte et mimosa d'asperge aux œufs.....	7
Verrine de ratatouille et gelée de tomate.....	4
Verrines melon, basilic et jambon de Bayonne.....	4
Vol-au-vent aux champignons.....	1
Wraps de blé noir au poulet au curry.....	15

Plats principaux divers

Bisteu (tourte picarde aux pommes de terre).....	n°8
Camembert rôti au Varoma.....	3
Ch'tiflette (tartiflette au maroilles).....	16
Courge spaghetti façon carbonara.....	21
Crêpes chinoises aux œufs et oignons.....	29
Croque-cake.....	5
Œuf cocotte aux petits pois et jambon.....	34
Galette de blé noir au beurre de sardine.....	2
Gaufres de pomme de terre au jambon.....	21
Gratin de chou-fleur et chorizo.....	21
Macaronade.....	13
Mes deux boîtes bento.....	14
Minisoufflé au poulet et au fromage.....	10
Mont d'Or et brioche.....	10
Œuf poché sauce meurette.....	14
Oignon farci croustillant.....	27
Omlette aux légumes.....	12
Quenelles nature sauce nantua.....	3



Ratatouille au chorizo.....	n°32
Ratatouille provençale.....	19
Tartiflette.....	9
Tartines aux comté, parmesan, lardons et roquette.....	11
Welsh au stilton.....	21
Wraps concombre et saumon fumé.....	31

Plats principaux - Poissons et fruits de mer

Aiguillettes de saint-pierre aux vapeurs de fenouil, embeurrée de chou vert et châtaigne, beurre blanc à l'absinthe, du chef Éric Robert.....	n°9
Anneaux de calamar au vin rouge.....	20
Aumônière de moules aux petits légumes.....	14
Bar au caviar d'aubergine.....	37
Bar et topinambours rôtis, purée de panais.....	22
Bar vapeur, sauce à la mangue et légumes d'hiver.....	22
Bisque de crevettes à l'orange, bar aux herbes et purée de panais.....	2
Blinis de pomme de terre au saumon fumé.....	18
Blisotto aux moules et poivrons grillés.....	3
Bouchons de mahi mahi.....	8
Bourride.....	4
Brandade de sardine.....	7
Brochette d'espadon à la vanille.....	16
Brochette de langoustines et leur bisque, blé aux petits légumes.....	8
Brochettes de saumon aux tomates cerise.....	26
Cabillaud, royale à l'ail et lard paysan, velouté de petits pois et crumble au thym.....	12
Cabillaud au beurre de raisin, betterave, avocat et girolles.....	5
Cabillaud au soja et au gingembre.....	36
Cabillaud aux petits pois.....	7



Cabillaud chorizo-tomate.....	n°3
Cabillaud, purée de navet et panais, lard et beurre blanc à la badiane.....	35
Cabillaud sauce Passion et petits flans de poireau.....	5
Cari poisson.....	1
Cassoulet de la mer.....	20
Chou farci au tourteau.....	32
Chow mein aux crevettes.....	29
Cocotte de poisson gratinée aux champignons.....	14
Cocotte de saumon aux petits légumes.....	17
Cocotte thaïe.....	14
Couscous au saumon.....	32
Crabe farci aux herbes.....	19
Crevettes à l'ail, à la tomate et à la feta.....	37
Crevettes à la vanille.....	35
Crevettes pimentées, riz et brocoli.....	23
Crevettes sautées aux oignons nouveaux.....	9
Crevettes à la chermoula.....	13
Crevettes cajuns.....	30
Croquettes de poisson.....	22
Croquettes de saumon.....	36
Crumble de truite fumée aux herbes.....	20
Curry de lotte au lait de coco et petits légumes.....	20
Curry de poisson.....	24
Duo de poissons au beurre blanc et petits légumes.....	4
Filet de dorade grise à la normande.....	26
Truite céleri-rave et céleri branche, du chef Christophe Aribert.....	2
Filet de saint-pierre, riz vénéré et jus truffé.....	16
Filet de sandre au beurre blanc.....	24
Filets de limande en croûte de pistache, mijoté de légumes aux épices.....	9
Filets de rouget sauce safranée.....	5
Galette de blé noir au beurre de sardine.....	2



Gambas snackées, purée de courge, crème de coco et citron vert.....	n°17
Gratin à la courge et au merlu, crème à la ciboulette.....	33
Gratin de poireau au maquereau fumé.....	9
Gratin de poireau, panais et saumon.....	33
Huîtres gratinées au pineau des Charentes.....	11
Langoustines au basilic.....	31
Lasagne au merlu, légumes et champignons.....	14
Lasagne de poireau aux moules.....	29
Lotte et crevettes à l'américaine.....	3
Lotte, pomme de terre et poivron (cuisson sous vide).....	31
Maquereaux au vin blanc.....	20
Marinade pour crevettes à griller.....	4
Minibrochettes de thon parfumé, crudités et houmous.....	12
Morue à la méditerranéenne.....	35
Mouclade charentaise.....	20
Moules au citron.....	1
Moules au naturel.....	37
Moules au roquefort.....	5
Moules à la sauce chorizo.....	13
Médailles de lotte à l'ail des ours.....	18
Noix de saint-jacques, champignons à la noisette.....	21
Noix de saint-jacques aux crosnes et moelle de bœuf.....	15
Nuggets de poisson, dip au potiron.....	28
Pain de poisson aux épices, sauce froide au poivron.....	36
Papillote d'églefin au chou et à la courge.....	27
Papillote d'églefin au citron et petits légumes.....	17
Papillote de bar aux légumes, sauce vin rouge.....	22
Papillote de bar aux épinards, sauce curcuma et purée de carotte.....	7
Pâtes aux crevettes et petits pois.....	25
Parmentier de carotte au poisson.....	11
Paupiette de la mer au vin blanc.....	34

Pavés de vivaneau mi-vapeur/mi-snacké.....	n°3
Pesto de courgette, pâtes et poisson vapeur.....	37
Poisson en croûte d'estragon, carottes nouvelles et purée de petits pois.....	30
Poisson sauce aigre-douce.....	29
Poisson tandoori.....	36
Poisson vapeur au citron et légumes.....	35
Poisson vapeur au gingembre.....	29
Poisson vapeur, salade de quinoa et tomate.....	19
Poke bowl hawaïen.....	26
Quenelles nature sauce nantua.....	3
Ravioles végétales de moules, crémeux à l'ail d'Arleux.....	17
Risotto d'épeautre et poisson mariné.....	36
Riz aux petits légumes et crevettes sautées.....	30
Sardines à la marocaine.....	25
Saumon au caviar rouge, sauce à la vodka.....	15
Saumon au chou, crème à l'ail.....	22
Saumon à la canneberge.....	27
Saumon en croûte feuilletée au citron.....	28
Saumon et avocat sauce teriyaki.....	10
Saumon laqué.....	4
Saumon mariné et purée de carotte.....	36
Seiche à l'ail et à la coriandre.....	12
Sole, topinambours et épices.....	23
Solette du bassin, moules et coques, fondue de poireau.....	21
Tajine de dorade à la chermoula.....	32
Thieboudienne de poisson.....	19
Thon au beurre de basilic, riz et tomates.....	37
Thon basquaise.....	26
Thon mariné à l'asiatique snacké.....	37



Thon mariné aux nouilles chinoises.....	n°4
Tielle sétoise.....	13
Truite, sauce au fruit de la Passion, purée de butternut et tombée d'épinard.....	21
Truite aux petits légumes, sauge et citron.....	3
Truite farcie au maroilles.....	27
Turbot au beurre d'orange et purée carotte-coco.....	2
Turbot sauce champagne.....	15
Wok de crevettes.....	34
Vatapa aux crevettes.....	29

Plats principaux - Végétariens

Bagel au bleu des Causses.....	n°27
Beignets à la patate douce fourrés à la ricotta.....	37
Boulettes végétales et sauce asiatique.....	33
Buddha bowl d'automne.....	33
Burger à la betterave et oignons caramélisés.....	32
Cassolette de légumes et œuf mollet.....	28
Caviar de potiron au cumin.....	28
Clafoutis aux légumes et au lait d'épeautre.....	7
Clafoutis aux tomates cerise, quenelle de fromage frais.....	26
Courge spaghetti, poireaux et champignons.....	21
Couronne de pomme de terre à la vapeur.....	21
Crumble de légumes, pistaches et noisettes.....	7
Curry à la mangue, pommes de terre, chou-fleur et noix de cajou.....	24
Curry au tofu fumé.....	24
Curry de légumes.....	16
Curry végétarien.....	24
Dhal de lentilles corail.....	24
Falafels aux lentilles et chou-fleur.....	27
Falafels et sauce à la coriandre.....	37



Fenouil à la parmesane.....	n°30
Feuilleté de poireau au camembert.....	29
Feuilleté tressé au chèvre et aux olives.....	36
Fondue de livarot aux pois chiches et cacao amer.....	27
Fondue poireau-épinard, œuf au plat et morbier.....	35
Fondue savoyarde à la tomate.....	16
Frittata aux oignons caramélisés et fromage de chèvre.....	34
Galette oignon-chèvre.....	29
Galettes de betterave.....	17
Gaufres aux lentilles corail et au bleu.....	35
Gnocchis de patate douce.....	6
Gratin de blette au tofu soyeux.....	3
Gratin de carotte, patate douce et châtaigne, crème au roquefort.....	33
Gratin de chou-fleur au fromage manchego et amandes.....	9
Gratin de coquillettes au poireau.....	14
Gratin de fenouil au fromage.....	5
Gratin de panais au parmesan et aux noisettes.....	9
Gratin de patate douce et émincé de soja.....	35
Gulai de seitan et légumes.....	24
Lasagne aux légumes à la béchamel légère.....	11
Légumes farcis de l'été.....	26
Lentilles à la marocaine.....	26
Lentilles corail à la provençale.....	8
Moussaka de lentilles.....	20
Méli-mélo de légumes et son œuf poché.....	7
Œuf dur, parmesan et tomates séchées.....	33
Omelette à la grecque.....	32
Palak parathas, patate douce et dip au curry.....	33
Pancakes aux champignons, mâche et ricotta.....	35



Parmigiana d'aubergine.....	n°8
Petite courge au crottin de Chavignol.....	17
Petit flan de chou-fleur aux saint-nectaire et curry.....	23
Poke bowl.....	20
Poke bowl végétarien.....	26
Purée panais-butternut, feuilles de betterave et pignons de pin.....	15
Quenelles de chou-fleur, sauce au kiwi.....	36
Quinoa et légumes d'automne au tofu.....	34
Ragoût africain de légumes aux cacahuètes.....	28
Ratatouille aux lentilles.....	14
Risotto aux céréales gourmandes.....	17
Riz complet, légumes d'automne vapeur et sauce au yaourt.....	22
Rondelles d'aubergine façon minipizzas.....	26
Röstis de courge et pomme de terre.....	33
Sandwich crème d'artichaut et œuf dur.....	36
Soufflé au beaufort et aux noisettes.....	1
Soufflé au chèvre et au thym.....	12
Soufflé aux asperges.....	18
Soufflé à la fourme d'Ambert.....	6
Spaghetti de patate douce, pesto aux herbes.....	25
Storzaprettis - boulettes de blette au brocciu.....	8
Tajine d'aubergine au piment.....	32
Tajine de légumes à la courge et aux fruits secs.....	21
Tajine végétarien.....	32
Tartelette aux radis et fromage frais.....	13
Tarte poire et brie.....	28
Tartiflette au tofu fumé.....	21
Tatin d'endives.....	10
Tomates farcies au chèvre.....	4

Velouté de courge au curcuma, légumes vapeur et œuf au plat.....	n°16
Velouté de sucrine et œuf cocotte aux épinards, chèvre et noix.....	24

Plats principaux – Viandes

Acras de poulet.....	12
Agneau de lait en camaïeu de verdure.....	18
Agneau des Pyrénées aux haricots tarbais.....	22
Aiguillettes de canard panées aux noisettes, purée de céleri et sauce au cidre.....	16
Arni yovetsi (ragoût crétois aux pâtes).....	12
Artichaut farci au chèvre et aux lardons.....	12
Aubergines farcies.....	19
Axoa d'agneau.....	1
Ballotine de poulet des Incas, quinoa aux légumes et sauce piment.....	18
Ballotine de poulet truffé et mousseline de céleri.....	34
Bao burger au porc et aux légumes.....	19
Bisteu (tourte picarde aux pommes de terre).....	18
Blanquette de dinde (cuisson lente).....	22
Blanquette de ris de veau.....	24
Blanquette de veau.....	1
Blinis au potimarron et chèvre, guacamole et jambon de Parme.....	21
Bœuf sauté aux légumes croquants.....	30
Boudin blanc pané aux noisettes et cèpes, raisins et compotée de pommes.....	6
Bouillon parfumé au bœuf, à la citronnelle et au gingembre.....	17



Boulettes de bœuf à la mozzarella.....	n°20
Brochettes de poulet, sauce au kiwi.....	29
Boulettes de riz et poulet à la vapeur.....	12
Bourekés à la pomme de terre et viande hachée.....	21
Brochettes de bœuf mariné au pesto, miel et bière.....	4
Brochettes de bœuf épicé aux légumes du soleil et boulgour.....	4
Brochettes de filet mignon à l'ananas.....	16
Brochettes de kefta.....	20
Buddha bowl sucré-salé.....	21
Burger de pomme de terre.....	15
Burritos.....	10
Bœuf mijoté aux aubergines et olives vertes.....	4
Bœuf Stroganov.....	14
Cailles farcies au foie gras.....	2
Cannelloni au brocciu.....	8
Canon d'agneau aux herbes, flan d'épinard et petits légumes.....	3
Cari poulet.....	20
Cassoulet mexicain.....	26
Cevapcici (saucisses grillées croates).....	18
Ch'tiflette (tartiflette au maroilles).....	16
Chakchouka.....	23
Charlotte de pomme de terre au confit de canard et sauce au foie gras.....	7
Clafoutis de courgettes, ail et amande.....	31
Clafoutis de poulet et poivron.....	31
Colombo de porc à la guyanaise.....	35
Courgette farcie au jambon.....	31
Côte de bœuf et sauce marchand de vin.....	24
Côtes de porc grillées, houmous d'artichaut et crudités.....	25



Côte de porc sous vide, sauce à l'ananas et pommes de terre rôties.....	n°35
Couscous à l'agneau et au poulet.....	19
Croquettes de jambon aux herbes.....	16
Croûte au fromage d'abondance.....	16
Crumble de poulet aux légumes d'automne.....	16
Crumble terre et mer.....	7
Cuisse de dinde à la moutarde.....	9
Cuisse de lapin farcie aux olives.....	26
Cuisse de poulet en croûte de sel, pommes de terre épicées.....	34
Curry de poulet automnal.....	27
Curry poulet-crevettes-ananas.....	24
Daube de l'Aubrac.....	23
Dinde à la crème, au bacon et au poireau.....	30
Émincé de veau mariné aux petits légumes.....	11
Escalope de veau à la normande.....	9
Escalope de veau, réduction à la fraise.....	30
Farçou.....	23
Feijoada à transmontana (cassoulet portugais).....	11
Feuilleté comtois.....	28
Filet de bœuf, mousseline de céleri-rave, petits légumes et oignon en pickles.....	10
Filet de bœuf saignant à la citronnelle et au basilic (cuisson sous vide).....	21
Filet de poulet et sauce à la tomme de Savoie.....	27
Filet mignon de porc farci de fruits secs, garniture automnale.....	27
Filet mignon de veau à l'estragon, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.....	1
Filet mignon de veau à la framboise, mousseline de céleri-rave.....	3



Filet mignon Douanier Rousseau.....	n°22
Fricadelles au coulis de tomates.....	32
Galette bacon et champignons à la crème.....	29
Galette fourrée jambon-champignons.....	24
Galette saucisse fromage.....	5
Galinhada (ragoût brésilien de poulet).....	29
Garbure du Béarn.....	20
Gaufre de pomme de terre, viande des Grisons et crème ciboulette.....	33
Gaufres au chorizo et au fromage.....	35
Gibelotte de lapin.....	3
Gigot d'agneau farci à l'orientale.....	11
Gratin de choux de Bruxelles, maïs et lardons.....	33
Gratin de courge spaghetti à la merguez.....	21
Gratin de polenta à l'italienne.....	9
Gratin de pomme de terre au fromage et restes de viande.....	11
Gratin de pomme de terre, bacon et Vache qui rit®.....	35
Gratin poireau-pomme de terre au chorizo et parmesan.....	35
Gratin de viande hachée, curry et pomme de terre.....	33
Hachis parmentier courgette-pomme de terre et jambonneau.....	14
Irish meatloaf.....	17
Joues de porc au cidre.....	5
Joues de porc au citron confit.....	18
Joues de porc aux épices.....	2
Kouign patatez à l'andouille.....	32
La daube niçoise.....	12
Lapin chasseur et pommes de terre sautées.....	7
Lapin sauce à l'ail nouveau et haricots verts.....	7
La poutine.....	20
La véritable moussaka.....	8
Macaronade.....	13

Mafé de poulet.....	n°5
Magret de canard aux framboises.....	26
Magret de canard, sauce aigre-douce à la cerise (cuisson sous vide).....	21
Magret de canard aux châtaignes, sauce aux airelles.....	2
Magret de canard aux fruits de la Passion.....	22
Magret de canard à la cerise.....	12
Ma moussaka « désorientée ».....	13
Mijoté de bœuf, sauce champignons.....	28
Miniburger mexicain, salsa pimentée à l'avocat.....	24
Minisoufflé au poulet et au fromage.....	10
Miniwraps de poulet aux épices et cacahuètes.....	12
Mole poblano.....	7
Omlette jambon-épinards.....	35
Osso-buco aux agrumes.....	17
Pain perdu au jambon.....	31
Papillotes d'agneau à la feta.....	3
Parmentier de banane plantain au chorizo.....	23
Parmentier de canard à la patate douce.....	2
Parmentier de canard, panais et carotte.....	35
Parmentier de restes de gigot d'agneau aux panais et céleri.....	17
Pastilla aux restes de viande.....	24
Picadillo à la cubaine.....	25
Pita au poulet façon kebab, sauce blanche.....	18
Pizza burgers.....	12
Poitrine de porc à la sauce de soja.....	5
Pomme de terre farcie au poulet.....	14
Porc au sucre.....	3
Porchetta aux herbes.....	17
Porc Orloff sauce moutarde et petits légumes.....	14
Pot-au-feu madrilène.....	7



Potée au chou et à la saucisse de Morteau.....	n°9
Poulet à la jamaïcaine.....	36
Poulet à la vanille.....	33
Poulet au basilic et aux épinards.....	13
Poulet au beurre de cacahuète.....	19
Poulet au lait de coco et épices.....	5
Poulet au vin jaune cuit au Varoma.....	16
Poulet au vin rouge.....	23
Poulet aux citron et amandes.....	13
Poulet aux fromage ail et fines herbes, pâtes et champignons.....	9
Poulet aux olives, citron et tagliatelles.....	7
Poulet aux olives et au citron, courgettes crues et pommes de terre.....	13
Poulet aux poivrons façon risotto.....	5
Poulet piment-cacahuète.....	2
Poulet à l'ail.....	18
Poulet à l'ananas à la cubaine.....	25
Poulet à l'huile de sésame, sauce de soja et vin de riz.....	9
Poulet à l'orange.....	15
Poulet à la crème, champignons et purée pomme-panais.....	21
Poulet à la sauce épicée.....	9
Poulet à la sauce tomate, purée pomme de terre et courgette.....	26
Poulet curry et lait de coco.....	25
Poulet mariné, courgette et poivron rouge.....	32
Poulet méditerranéen.....	37
Poulet Nouvelle-Orléans.....	30
Potjevleesch (terriner de Dunkerque à la viande).....	29
Purée de betterave.....	22
Ragoût aux épinards, au porc et au poisson fumé.....	35
Ragoût de bœuf aux légumes.....	22
Restes de dinde et de légumes en gratin.....	10



Ris de veau panés et laqués, mouseline de potimarron à l'amande.....	n°10
Riz au safran et poulet.....	31
Roulé de pomme de terre au jambon de pays.....	21
Roulés d'aubergine au jambon.....	32
Rôti de bœuf, purée de pommes de terre et céleri.....	22
Rôti de porc farci aux dattes, sauce à l'échalote.....	29
Rôti de veau à l'italienne.....	27
Rôti de veau, sauce au cidre, purée de panais et carottes Vichy.....	34
Roulade de jambon cru et poireau au comté.....	29
Roulés de porc aux épinards, sauce marsala.....	27
Salade poire-bacon, sauce à la moutarde.....	28
Saltimbocca alla romana.....	4
Sandwich au bœuf épicé, sauce aux herbes.....	36
Saucisse de Montbéliard aux lentilles vertes.....	28
Sauté d'agneau aux légumes.....	24
Sauté de dinde, sauce aux champignons.....	34
Sauté de porc à l'hawaïenne.....	17
Sauté de porc à la mandarine et au curcuma (cuisson lente).....	22
Sauté de veau au chorizo.....	14
Sauté de veau au pineau-des-charentes et pommes de terre.....	24
Sot-l'y-laisse au cidre.....	29
Sot-l'y-laisse de dinde au curry doux.....	29
Soto ayam.....	24
Souris d'agneau à l'orange et aux épices.....	6
Steak haché au gruyère.....	23
Steaks hachés façon thaïe.....	20
Suprême de volaille farci, minigratin dauphinois et poêlée de champignons des bois.....	28
Tajine d'agneau aux figues.....	5
Tajine de bœuf aux carottes et tomates.....	32

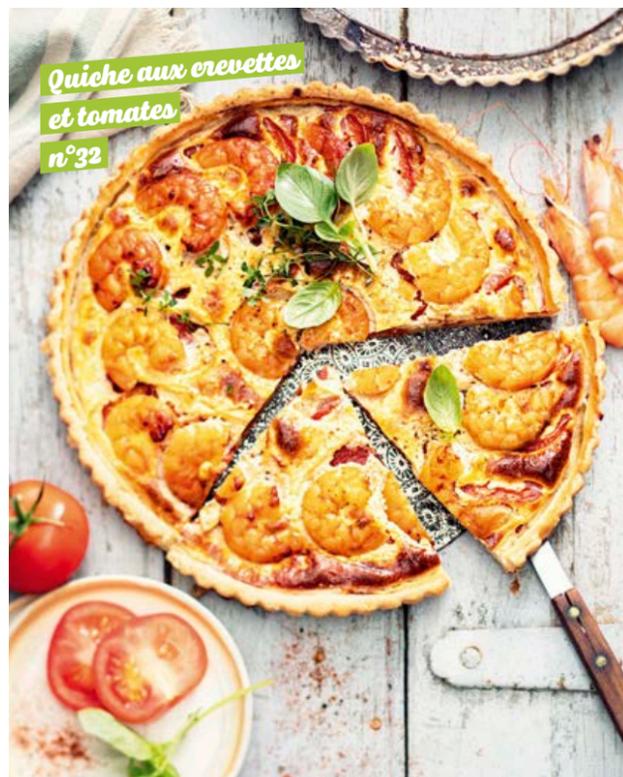


Tajine de poulet aux carottes et pruneaux.....	n°30
Tajine de poulet aux oranges caramélisées.....	29
Tajine de poulet et légumes d'été.....	32
Tajine de veau au citron, navets nouveaux et pruneaux.....	11
Tartiflette.....	9
Tartines aux comté, parmesan, lardons et roquette.....	11
Timbale de poulet feuilletée.....	37
Tortilla légère à la patate douce.....	33
Tournedos, sauce au poivre vert et pommes duchesse.....	10
Tournedos, tomate provençale, maïs et poivron.....	31
Travers de porc à la coréenne et minitortillas.....	33
Veau à la moutarde et ses petits légumes de printemps.....	24
Viande des Grisons, butternut au curcuma.....	33
Volaille au riesling.....	2
Waterzoï de poulet.....	10
Wok de bœuf thaï.....	15

Quiches, pizzas et cakes

Cake aux 3 fromages.....	n°19
Cake aux orties, pecorino et noisettes.....	11
Cake aux tomates séchées et chèvre.....	26
Cake carotte-courgette-chèvre.....	19
Cake citron vert, gingembre et cerise.....	8
Cake damier aux olives et jambon blanc.....	12
Cake pesto-mozzarella.....	8
Cake pesto et tomates séchées.....	13
Cake pomme-lardons.....	19
Cake à la saucisse de Morteau.....	19
Cake épinard-ricotta.....	19
Feuilleté de volaille aux pommes et champignons.....	17
Flammekueche.....	2
Focaccia aux dattes, bacon et fromage de chèvre.....	30
La pichade de Menton.....	31
La tourte de d'Artagnan.....	33
LMinicakes chorizo-feta.....	19

Minicakes tomate confite et roquefort, sans gluten	n°19
Minipizzas façon pains au chocolat	14
Minipizzas momie	5
Muffins au crottin de Chavignol	17
Muffins courgette, cottage cheese et noisettes	14
Petits flans aux oignons nouveaux	36
Pissaladière	8
Pizza au munster, poitrine fumée, poulet et champignons	24
Pizza au thon	1
Pizza aux légumes	17
Pizza aux palourdes	37
Pizza burgers	12
Pizza couronne	14
Pizza courge, champignons et fromage à raclette	35
Pizza cône	14
Pizza façon donut	14
Pizza poulet-curry-ananas	22
Pizza quatre fromages	10
Quiche andouille, pommes et camembert	30
Quiche au parmesan et à la ciboulette	13
Quiche au poireau et au thon	15
Quiche aux crevettes et tomates	32
Quiche aux fruits de mer	21
Quiche aux fruits de mer, ail et persil	25
Quiche aux légumes du soleil et feta	25
Quiche aux poireaux et reblochon	22
Quiche aux pommes et chèvre frais	8
Quiche carotte-cumin	8
Quiche chèvre frais, ciboulette et olives vertes	25
Quiche de magret de canard aux oignons et pommes	28
Quiche épinards et lardons	30
Quiche lorraine façon gâteau magique	8
Quiche moutarde, thon et tomates confites	4
Quiche oignon-fenouil	27

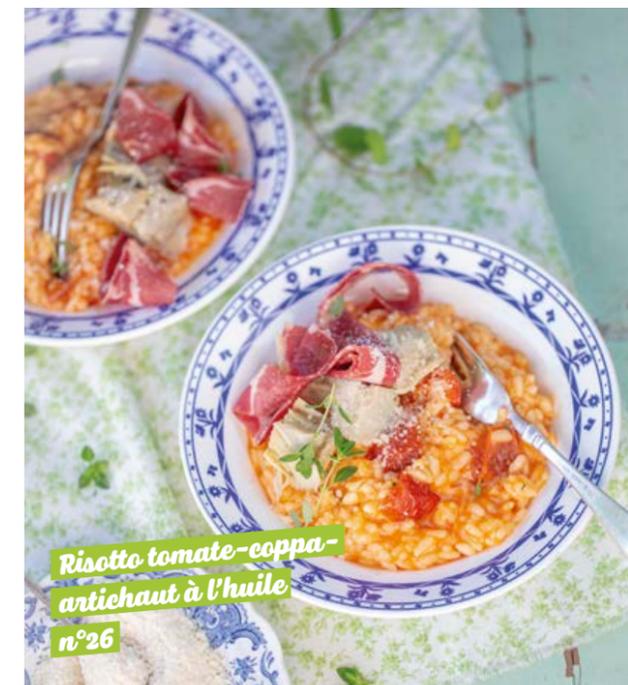


Quiche saumon, épinards, feta	n°5
Quiche saumon-épinard-chèvre	19
Sfincione (pizza sicilienne)	26
Tatin de betterave au balsamique et chèvre frais	35
Tarte au boudin blanc et aux figues	33
Tarte au brie de Meaux, poires, courgettes et pâte sablée noisette	6
Tarte au parmesan et légumes frais	25
Tarte au navet et au cantal	11
Tartelette aux carottes et haricots verts	30
Tarte aux oignons et curé nantais	24
Tarte aux oignons, lardons et fromage	23
Tartelette au chèvre et aux oignons	5
Tartelette au chèvre et crème d'épinard	7
Tartelette au saint-nectaire	6
Tarte chorizo-tomate	25
Tarte fine chèvre, mozzarella et tomates	31
Tarte fine de poireau au crottin de Chavignol et saumon	27
Tarte fine tomates cerise, mozzarella et thon	25
Tarte froide aubergine, tomate et courgette	25
Tartelette fine au caviar d'aubergine et camembert	25
Tartelette petits pois, courgette et menthe	25
Tarte poivron-chèvre	25
Tarte sarrasin, fromage frais et saumon fumé	8
Tarte tatin de tomate	26
Tatin de tomates cerise au chorizo	4
Tourte aux blettes	37
Tourte aux légumes et bœuf haché	14
Tourte saumon-oseille	11
Tourte à la tomme de brebis et au jambon cru	22
Tyropita (tourte grecque au fromage de brebis)	31



Pâtes et riz

Arni youvetsi (ragoût crétois aux pâtes)	n°12
Boulettes de riz et poulet à la vapeur	12
Cannelloni au brocciu	8
Cappelletti au chèvre, crémeux de roquette, du chef Nicolas Gautier	8
Conchiglioni aux boulettes de viande	11
Conchiglioni aux épinards et ricotta	5
Coquillettes express	9
Gâteau de riz aux petits légumes	24
Gratin de macaroni et fenouil	33
Gratin de pâtes au chèvre	36
Gratin de pâtes au thon	35
Gratin de pâtes et chou-fleur au fromage	29
Lasagne aux légumes	1
Lasagne aux légumes à la béchamel légère	11
Lasagne aux trois poivrons	20
Lasagne champignons-fromage	5
Lasagne d'aubergine au gingembre	31
Lasagne roulées	5
Lasagne à la bolognaise et ricotta	15
Linguine aux crevettes	5
Manti (ravioles turques au bœuf)	21
Nouilles chinoises au saumon	3
Nouilles chinoises aux haricots verts	26
Nouilles sautées asiatiques	29
Nouilles soba aux légumes et crevettes	35
One pot pasta, spaghetti aux légumes	5
One pot pasta au bleu et aux champignons	21
One pot pasta aux tomates cerise et pesto	19
Pâtes au pesto d'avocat	24
Pâtes aux asperges et pesto	18
Pâtes aux légumes d'automne	27



Pâtes aux lentilles et à la saucisse	n°34
Pâtes aux poireaux et champignons	23
Pâtes fraîches au basilic	5
Ravioli au champignon et à la courge	34
Rigatoni et pesto de mâche	35
Risotto à la pomme et au jambon fumé	27
Risotto au chou-fleur	23
Risotto au lait de coco	8
Risotto au vin rouge	14
Risotto aux asperges	18
Risotto aux carottes et bleu de Gex	27
Risotto aux coquillages et à la truffe	6
Risotto aux moules et chorizo	32
Risotto aux petits pois, sauge et mozzarella	3
Risotto aux raisins et champignons	27
Risotto aux trompettes-de-la-mort	9
Risotto de saint-jacques, caramel de mandarine	2
Risotto lotte et lard	1
Risotto tomate-coppa-artichaut à l'huile	26
Risotto à l'artichaut et au jambon cru	12
Risotto à l'encre de seiche	18
Risotto à la betterave	15
Riz cantonnais	24
Riz à la sauce tomate et au thon	18
Riz au basilic thaï	5
Riz aux haricots	37
Riz noir à la mangue et au saumon	35
Salade de pâtes au pesto de poivron	13
Salade de pâtes, concombre et thon	31
Spaghetti à la crème d'aubergine	32
Spaghetti all'amatriciana	4
Spaghetti aux légumes du printemps	30
Spaghetti saumon-brocoli	21
Tagliatelle aux cèpes et au parmesan	9
Tagliatelle aux cèpes et huile de truffe	17

Accompagnements

Carottes à la marocaine.....	n°37
Carottes au curry doux.....	36
Coings farcis aux fruits secs.....	14
Crumble de tomates, poivrons et olives.....	4
Curry de légumes.....	16
Curry de légumes (chou-fleur, courge, patate douce et panais).....	35
Curry de légumes façon wok.....	12
Flan de carotte, gouda et cumin.....	35
Gratin de champignons, courge et épinards.....	33
Gratin de figue, chèvre et pomme de terre.....	33
Haricots verts et sauce au curry.....	25
Jardinière de légumes.....	3
Légumes rôtis, sauce aux noix de cajou.....	29
Légumes vapeur, vinaigrette à la grenade.....	29
Mille-feuille de patate douce, truffe et beaufort.....	34
Mousseline de carotte à l'orange, purée de petits pois chèvre-coriandre.....	30
Pommes noisettes.....	21
Pommes de terre farcies au chorizo.....	21
Potatoes de patate douce et leurs 3 sauces.....	37
Purée butternut-noisettes.....	1
Purée de haricots blancs aux épinards.....	27
Röstis de pomme de terre aux échalotes.....	21
Semoule de couscous épicée.....	37

Menus

Ballotine de poulet farcie, tagliatelle de légumes et velouté au riesling.....	n°10
Légumes d'automne aux épices, semoule et fondant au chocolat vapeur.....	15



*Flan de carotte,
gouda et cumin*
n°35



Carottes à la marocaine
n°37

Mijoté de légumes de printemps et baba à la vapeur.....	n°18
Omelette et velouté à la ciboulette.....	13
Papillote de poisson au jambon cru, petits légumes et gâteau vapeur à la vanille.....	11
Papillote de poisson aux légumes d'automne et moelleux au citron vert.....	14
Soupe froide de légumes et salade.....	25
Velouté d'asperge, beignet de poulet et légumes.....	36
Velouté de courge au curcuma, légumes vapeur et œuf au plat.....	16
Velouté de légumes et lentilles.....	10
Velouté de légumes nouveaux et crème dessert pistache.....	7
Velouté de carotte au curcuma, pâtes aux lardons et champignons.....	22

Pâtisseries, gâteaux et tartes

Abricots pochés, crumble aux pignons de pin.....	n°32
Angel cake au citron.....	11
Aumônière de crêpe poire-banane, sauce chocolat.....	22
Baba au rhum.....	5
Baba au whisky, crème chocolat-noisette.....	11
Baba à la noix de coco.....	3
Banana bread (sans gluten).....	16
Banoffee pie.....	23
Barres choco-Passion.....	17
Barres croustillantes maison.....	9
Barres aux céréales et canneberges.....	28
Bavarois à l'abricot.....	8
Bavarois ananas-pamplemousse.....	28
Beignets à la crème pâtissière.....	30
Beignets au four.....	11
Beignets aux pommes.....	6
Beignets coco sénégalais.....	19
Biscuits « Monsieur Moustache ».....	19

Biscuits amande-griotte.....	n°26
Biscuits aquarium.....	12
Biscuits au sirop d'érable.....	35
Biscuits doigts de sorcière.....	15
Biscuits glacés aux fraises.....	32
Biscuits noix de coco et noisette.....	34
Biscuits pain d'épices.....	16
Boule coco-mangue.....	28
Bretzels sucrés.....	2
Brioche à la crème de whisky.....	36
Brioche extra crémeuse.....	35
Brookie.....	15
Brownie sans beurre.....	24
Bûche de Noël à la fève tonka.....	28
Bûche de Noël façon forêt-noire.....	6
Bûche express au praliné.....	2
Bûche mandarine-sarrasin.....	22
Bûche roulée au caramel au beurre salé et croustillant praliné.....	10
Bûche roulée chocolat-café, cœur praliné-chocolat.....	22
Bûche roulée vanille-chocolat.....	6
Cake au citron vert.....	1
Cake au thé matcha.....	27
Cake chocolat-poire.....	18
Cake fondant au chocolat.....	19
Cake poire-sarrasin.....	29
Cake à l'abricot.....	19
Cake à la vanille.....	16
Cake à la vanille, compotée à la banane et caramel.....	35
Cake aux miel, chocolat et amandes.....	36



Biscuits amande-griotte
n°26



Brioche extra crémeuse
n°35

Calissons d'Aix.....	n°4
Canistrellis.....	8
Cannelés à la fleur d'oranger.....	37
Carré aux fraises.....	20
Carrés gourmands au beurre de cacahuète.....	17
Cassata (gâteau sicilien).....	26
Casse-dents aux amandes.....	25
Charlotte au pain de mie.....	5
Charlotte aux framboises et chèvre frais.....	4
Charlotte aux fruits rouges, sans sucre et allégée en gras.....	24
Charlotte aux poires.....	1
Charlotte chocolat-coco.....	7
Charlotte mangue-Passion.....	6
Cheesecake abricot-basilic de Claudine.....	8
Cheesecake à la crème de marron.....	28
Cheesecake à la fraise et au vinaigre balsamique.....	12
Cheesecake au thé vert.....	32
Cheesecake aux fruits d'été.....	32
Cheesecake sans cuisson au basilic.....	31
Cheesecake vegan à la cerise.....	25
Churros.....	6
Cigarettes croquantes à l'amande.....	13
Clafoutis abricot, chèvre et amandes.....	31
Clafoutis abricot-romarin.....	37
Clafoutis aux abricots.....	4
Clafoutis aux fruits rouges et lait de coco.....	31
Clafoutis aux myrtilles.....	21
Clafoutis léger aux pommes.....	24
Clafoutis pêche-framboise.....	31
Clafoutis poire-speculoos.....	14
Cookie géant aux 3 chocolats et canneberges.....	30
Cookie shooter.....	13
Cookies allégés au chocolat.....	24

Cookies à la carotte, à l'orange et aux flocons d'avoine.....	n°29
Cookies à la frangipane.....	22
Cookies au beurre de cacahuète.....	36
Compote de rhubarbe sur sablé breton, glace au fromage blanc.....	30
Cornes de gazelle à la rose.....	13
Coulant aux chocolats noir et au lait, insert au chocolat blanc.....	36
Coulant chocolat-cannelle.....	22
Coulant chocolat au cœur caramel.....	3
Couronne à la pomme et au citron.....	27
Couronne de choux à la vanille et fruits exotiques.....	22
Couronne feuilletée à la frangipane.....	6
Croissants à l'orange.....	30
Crumble aux cerises sans gluten.....	12
Crumble aux fraises et aux pommes, crème au basilic.....	12
Crumble de fraise.....	26
Crumble pomme, mangue et canneberge.....	7
Crêpe à la compote d'ananas au rhum.....	29
Crêpes au tofu soyeux.....	8
Crêpe Belle-Hélène.....	29
Crêpes épaisses à la bière.....	10
Croustade gasconne aux pommes.....	33
Croustillant poire-chocolat.....	33
Crumbcake framboise-chocolat.....	32
Cupcakes arc-en-ciel.....	11
Cupcakes au chocolat.....	12
Cupcakes aux pistaches.....	1
Cupcakes de la Saint-Patrick.....	17
Cupcakes à la vanille.....	12
Dizé milé (beignets guyanais).....	35
Dundee cake (gâteau écossais).....	27
Éclair à la passion.....	22



Éclair au chocolat sans beurre et allégé en sucre.....	n°24
Far aux pommes.....	23
Financiers à la pêche.....	32
Financiers à la pistache.....	11
Financiers au citron.....	18
Financiers aux asperges vertes et oranges.....	24
Fions vendéens (ou flans maraîchins).....	17
Flan à la vanille Bourbon.....	35
Flan au potiron et aux pommes.....	15
Flan aux fruits rouges.....	8
Flan pâtissier au chocolat.....	18
Flan pomme-cannelle.....	22
Flan pomme-coco.....	35
Fondant au chocolat de La Baule.....	18
Fondant au chocolat et haricots rouges sans gluten.....	35
Fondant au chocolat sans gluten.....	5
Fondant chocolat-framboise végétalien.....	8
Fondant mousseux à la pâte à tartiner chocolat-noisette.....	9
Fôret-noire.....	34
Fouace.....	23
Fougasse mentonnaise.....	31
Fraisier à la rhubarbe.....	3
Fruité acidulé.....	7
Galette beurrée dunkerquoise.....	29
Galette des Rois ananas-caramel au beurre salé.....	16
Galette des Rois franc-comtoise.....	10
Galette des Rois mangue-chocolat.....	2
Galette des Rois à la frangipane.....	10
Gaufre brownie.....	35
Gaufres à la farine de châtaigne.....	10
Gratin aux figues.....	9
Gratin aux fruits rouges.....	9

Gratin de poire au chocolat et aux amandes.....	n°17
Gratin de poire aux amandes.....	9
Gratin de pomme au calvados.....	33
Gratin de raisin en sabayon.....	9
Gratin fraise-rhubarbe.....	9
Gratin poire-banane.....	21
Gratin rhubarbe et noix.....	33
Gâteau au caramel.....	9
Gâteau au chocolat et citron.....	36
Gâteau au yaourt, sauce aux fraises.....	31
Gâteau aux abricots et à la semoule de blé dur.....	9
Gâteau aux amandes et à la mandarine.....	21
Gâteau aux épices et au chocolat.....	34
Gâteau aux groseilles à maquereau.....	19
Gâteau aux kakis.....	23
Gâteau aux noix.....	24
Gâteau aux noix et chocolat, ganache chocolat blanc et panais.....	36
Gâteau aux pommes et au lait concentré.....	9
Gâteau aux prunes.....	14
Gâteau banane-coco.....	37
Gâteau basque à la confiture de cerises.....	1
Gâteau battu.....	18
Gâteau breton aux pruneaux.....	17
Gâteau choco-avocat-pistaches.....	24
Gâteau chocolat-noisette.....	16
Gâteau chocolat-abricot.....	1
Gâteau coton.....	23
Gâteau crousti-fondant mangue-chocolat.....	11
Gâteau crémeux à la vanille.....	16
Gâteau cœur à l'ananas.....	17
Gâteau cubain au rhum et à la banane.....	25
Gâteau de biscuits à la vanille.....	14
Gâteau de courgette au chocolat.....	7
Gâteau de crêpes roulées.....	6
Gâteau licorne.....	11
Gâteau moelleux au cidre.....	26



Gâteau moelleux ricotta, citron vert et framboises.....	n°31
Gâteau nantais.....	18
Gâteau noix-chocolat.....	27
Gâteau nantais et glace au rhum.....	24
Gâteau pomme de terre-chocolat.....	21
Gâteau roulé à la fraise et au mascarpone.....	12
Gâteau super pomme.....	14
Gâteau vapeur aux épinards.....	20
Gâteau vapeur marbré.....	12
Gâteau à l'ananas meringué.....	16
Gâteau à l'orange.....	15
Gâteau à l'orange et chocolat.....	21
Gâteau à la vanille et aux amandes.....	1
Gaufres à l'amande et sauce au chocolat.....	28
Jardin de Pâques.....	11
Jolakaka (cake islandais de Noël).....	28
Kampanisu (biscuits finlandais).....	22
Kouign-amann à la framboise.....	32
Kouign-amann aux bananes et à la vanille.....	11
Kremšnita (mille-feuille croate).....	18
La fougasse d'Aigues-Mortes.....	36
Le gâteau de Peau d'Ane.....	11
Le merveilleux.....	1
Le milhassou.....	20
Le rose-framboise.....	3
Le russe.....	20
Le tres leche (gâteau d'Amérique latine).....	37
Les croustouilles.....	10
Les longués de Montpellier.....	36
Les palets roses de Jeanne.....	15
Le village du Père Noël.....	22
Macarons à la mangue sans sucre.....	24
Macarons à la vanille.....	35
Macarons au chocolat.....	7
Macarons cacao, ganache au chocolat blanc.....	36
Macarons d'Amiens.....	18
Macarons fraise-amaretto.....	12
Macarons gingembre-litchi.....	23
Macarons lapins de Pâques.....	11

Madeleines au citron vert.....	n°11
Marrons glacés.....	28
Massepain d'Issoudun.....	30
Melopita de Sifnos (gâteau grec à la ricotta).....	31
Masque de carnaval.....	23
Meringues fantômes.....	21
Mignardises comme un Irish coffee.....	2
Mille-feuille.....	11
Mille-feuille pomme-safran.....	1
Minicannelés aux speculoos.....	28
Mini-éclairs à la framboise.....	26
Miniflans pâtissiers au cassis.....	8
Minitartelettes à la crème de marrons.....	10
Minitartelettes rhubarbe-framboise meringuées.....	30
Minicakes aux pralines roses et framboises, sans gluten.....	19
Minitartes fines nectarine-pistache.....	4
Moelleux aux barres chocolatées.....	35
Moelleux aux figues, crème mascarpone au Grand Marnier®.....	20
Moelleux coco et cœur coulant chocolat.....	23
Moelleux légers au chocolat.....	24
Moelleux patate douce, vanille et coco.....	34
Mont-blanc revisité.....	2
Muffins à la banane et aux canneberges.....	30
Muffins aux canneberges.....	21



Muffin abricot-pistache
n°37

Muffins aux épiluchures de pomme.....	n°27
Muffin abricot-pistache.....	37
Muffins mangue, cœur caramel.....	29
Mugcake caramel et cacahuètes.....	30
Mug cake double chocolat et beurre de cacahuète.....	17
Médovik (gâteaux russes à la crème).....	15
Nid de Pâques.....	3
Nuage au chocolat.....	11
Number cake.....	18
Number cake du Nouvel An.....	22
Oatcakes (biscuits écossais à l'avoine).....	27
Pai ananas.....	8
Pain au beurre.....	6
Palets bretons.....	5
Palets solognots.....	27
Pancakes laotiens.....	37
Pannacotta pamplemousse-coco.....	28
Papet jurassien.....	28
Paris-brest aux fraises.....	25
Paris-brest en bouchée.....	6
Paris-deauville.....	26
Pasteras aux pommes.....	22
Petites bouchées au chocolat et meringue.....	28
Petites lunes à la vanille.....	16
Petit gâteau à l'orange amère et à l'huile d'olive.....	28
Petits biscuits lapins.....	7
Petits bonshommes aux épices.....	2
Petits choux au chocolat blanc et poivron rouge.....	20
Petits choux à la crème diplomate façon Dune blanche.....	21



Tarte aux deux citrons
sans gluten n°18

Petits gâteaux de crêpes à la pomme et au caramel.....	n°16
Petits tigrés au chocolat.....	33
Pizza aux figues.....	14
Pièges aux speculoos.....	6
Praliné chocolat-noisette.....	1
Pudding aux poires et chocolat.....	23
Puits de meringue à l'orange.....	28
Reine de Saba.....	30
Religieuses craquelin caramel au beurre salé.....	1
Rétes hongrois (strudel aux raisins secs).....	33
Rissoles (chaussons aux fruits secs).....	16
Rochers feuilletés au praliné.....	34
Roulés de crêpe au chocolat.....	2
Royal au chocolat.....	1
Royal poire-chocolat.....	33
Sablés au citron.....	31
Sablé aux amandes, duo fraise-kiwi et chantilly.....	7
Sablés cœurs noisette-chocolat.....	29
Sablés façon sucettes.....	1
Sablés léopards.....	18
Saint-honoré au chocolat et orange.....	2
Samoussas poire-chocolat.....	1
Samoussas aux pruneaux, poire et chocolat.....	17
Sapin strudel.....	16
Scones à la vanille.....	30
Sfouf.....	23
Sorbet pomme-cidre, sablé breton, sirop au miel et crème chantilly.....	22



Tartelette végétale crue
aux fraises sans sucre ajouté
n°30



Reine de Saba
n°30

Soufflé à la vanille.....	n°35
Soufflé aux agrumes.....	2
Sphère chocolat-mandarine.....	6
Succès praliné.....	33
Tablette de chocolat au blé soufflé.....	18
Tarte amandine aux mirabelles.....	9
Tarte à l'abricot et aux cacahuètes.....	25
Tarte au chocolat craquant et caramel au beurre salé.....	7
Tarte au citron et au thé noir.....	37
Tarte au riz à la normande.....	9
Tarte aux brimelles des Vosges (ou myrtilles).....	34
Tarte aux deux citrons sans gluten.....	18
Tarte aux fruits de la Passion.....	1
Tarte aux fruits secs.....	21
Tarte aux mûres et cardamome.....	32
Tarte aux pommes express.....	3
Tarte citron vert, basilic et estragon.....	36
Tarte crémeuse aux fraises.....	12
Tarte de polenta aux fruits.....	3
Tarte fine sans gluten citron-basilic.....	3
Tartelette amandes et orange.....	27
Tartelette fine aux pommes et glace vin rouge et épices.....	14
Tartelette fleur à la crème d'amande.....	24
Tartelette framboise-pistache comme un macaron.....	14
Tartelette fruits rouges, crème mascarpone-coco.....	31
Tartelette vanille-framboise.....	26
Tartelette végétale crue aux fraises sans sucre ajouté.....	30
Tartelettes à la crème.....	35
Tarte noix de coco et chocolat sans cuisson.....	36
Tarte normande.....	1
Tarte pomme-citron sans gluten.....	5

Tarte rustique abricot-romarin ou lavande.....	n°8
Tarte sans cuisson aux fraises et speculoos.....	8
Tarte soufflée au citron.....	7
Tarte sucrée au fromage frais.....	9
Tarte sucrée du Berry.....	30
Tarte Tatin aux pommes et caramel aux cacahuètes.....	11
Tarte Tatin caramel au beurre salé et sorbet yaourt.....	17
Tarte Tatin à la banane flambée.....	23
Tarte tropézienne façon paris-brest.....	14
Tarte à l'amande et au mincemeat.....	10
Tarte à l'orange.....	15
Tarte à la praline.....	3
Tarte aux noisettes et chocolat.....	33
Tarte aux noix de pécan.....	30
Tarte aux poires et ganache à la vanille.....	33
Tatin de poire au caramel.....	14
Torta straciatella.....	4
Tourment d'amour à la goyave.....	6
Tourte sucrée aux blettes.....	12
Tourtière aux pruneaux.....	7
Trianon.....	6
Truffles chocolat-noisette.....	7
Truffles au chocolat blanc.....	28
Tuiles à la pistache.....	13
Vinarterta (gâteau islandais aux pruneaux).....	28
Wedding cake aux fraises.....	25
Œufs en chocolat de Pâques.....	11



Crème glacée figue-miel-gingembre.....	n°20
Crème glacée vanille-cookies.....	37
Crème onctueuse maïs, vanille, orange et pop-corn.....	33
Crémeux au fromage blanc sur sablé breton.....	10
Crémeux chocolat, liqueur de coco et crumble cacao.....	17
Entremets à la mousse de cassis.....	26
Entremets ananas aux petits-beurre.....	23
Entremets aux pommes à la vanille.....	27
Entremets chocolat, insert framboise.....	36
Entremets chocolat-châtaigne, crème anglaise à la clémentine.....	10
Entremets végétalien aux fruits rouges.....	8
Fontainebleau aux pommes.....	23
Fruits frais, crumble de sarrasin et crème chantilly.....	10
Gaspacho d'abricot au thé et gingembre.....	4
Gianduja cacahuète et caramel, sorbet mangue.....	22
Glace à la fraise sans crème.....	24
Glace au coco.....	1
Glace au sirop d'érable.....	20
Glace au yaourt, à la fraise et à la myrtille.....	31
Glace aux cacahuètes (ou aux noisettes).....	13
Glace banoffee.....	13
Glace papaye-coco.....	31
Glace pêche-fraise.....	25
Glace rhubarbe, romarin et estragon.....	19
Glace vanille aux myrtilles.....	21
Glace à l'oseille.....	11



Entremets et glaces

Ananas cuit aux vapeurs de vanille, sorbet à la coriandre.....	n°10
Balwza (crème tunisienne aux noisettes).....	36
Banana split.....	19
Bavarois chocolat, caramel et fruits rouges.....	10
Blanc-manger aux fruits de la Passion.....	22
Bonhomme de neige.....	16
Bûche glacée.....	2
Bûche glacée menthe-chocolat.....	16
Bûche glacée vanille-noix de pécan.....	22
Bûche sorbet aux trois parfums.....	6
Citron givré.....	7
Crème au café.....	19
Crème au chocolat à la crème de coco.....	33
Crème au praliné.....	23
Crème aux chocolat, sarrasin, banane et noisettes.....	35
Crème brûlée à la badiane.....	35
Crème brûlée allégée.....	24
Crème brûlée au champagne.....	2
Crème brûlée au champagne et biscuits roses de Reims.....	15
Crème brûlée à la bergamote.....	22
Crème brûlée à la fraise.....	3
Crème brûlée vegan aux marrons.....	34
Crème caramel au tofu soyeux.....	3
Crème chocolat-avocat.....	7
Crème d'abricot aux perles du Japon et compotée de pêches à la verveine.....	25
Crème dessert aux noisettes.....	33
Crème glacée à la rhubarbe.....	3



Glace à la brioche.....	n°13
Glace à la fraise et au yaourt.....	12
Glace à la fraise façon italienne.....	4
Glace à la réglisse.....	13
Granité au café.....	37
Granité amande-citron.....	26
Granité fraise-coquelicot.....	4
Gâteau de riz au caramel.....	14
Gâteau mousse au praliné.....	21
Le chocolat dans tous ses états, du chef Sébastien Richard.....	6
Le muhallebi (pudding turc).....	21
Le vendômois.....	27
Les guinettes bordelaises.....	37
Mousse à la fraise.....	26
Mousse à la mûre.....	32
Mousse aux 3 chocolats.....	36
Mousse aux restes de chocolats.....	3
Mousse chocolat-café.....	1
Mousse de framboise au tofu soyeux.....	26
Mousse de figue au fromage blanc.....	26
Mousse de pomme au caramel beurre salé.....	26
Mousse fromage blanc, mangue et coriandre.....	18
Mousse mascarpone à la vanille sur compotée de mangues.....	6
Orange givrée.....	4
Panna cotta à la cerise.....	32
Panna cotta à la pâte à tartiner.....	36
Panna cotta au chocolat en deux textures.....	18
Panna cotta au melon.....	8
Panna cotta aux myrtilles.....	21
Panna cotta betterave-framboise.....	15
Panna cotta coco-kiwi.....	6



Semifreddo (parfait glacé)
n°37

Pannacotta de melon, yaourt au lait de brebis, miel et pignons	n°31
Parfait glacé aux raisins et aux noix	5
Pêches à la mousse de fraise et chocolat blanc	31
Perles du Japon au lait de coco et pistaches	18
Perles du Japon mangue-pamplemousse	5
Poire pochée au vin rouge, glace au yaourt et caramel au sésame	22
Pommes flambées au cognac et glace vanille au pineau-des-charentes	11
Pêche Melba	4
Pudding au riz noir	24
Quindim (flan coco brésilien)	29
Risotto fraise-rhubarbe	36
Riz au lait, poires pochées et sauce chocolat	5
Salade rhubarbe-fraise et fromage blanc	30
Semifreddo (parfait glacé)	37
Semoule au chocolat	23
Semoule au coulis de mangue	29
Smoothie jar	25
Sorbet au cassis	13

Sorbet au limoncello	n°13
Sorbet banane-spiruline	7
Sorbet Cuba-libre	2
Sorbet fraise-coquelicot	13
Sorbet à l'abricot	13
Sorbet à la figue	13
Sorbet à la quetsche et tuiles à la pistache	9
Soupe de fruits au muscat de beaumes-de-venise	19
Soupe fraise-rhubarbe et verveine	3
Sucette glacée à la mangue	2
Tarte fine façon cheesecake	22
Tiramisu au citron vert et à la mangue	36
Tiramisu allégé	24
Trifle poire, figue et noisette	33
Truffes à la crème de whisky	16
Vermicelles à la cannelle	11
Verrine à l'abricot	31
Verrine chocolat au lait-cerise	19
Verrine fraise-chocolat blanc	7
Yaourt grec anisé au coulis de groseille et miel	37