

Menu 2026
Famillistère de Guise

Cuisine bio et Flexitarienne

Par le Jardin d'Hélène

Option #1 : entrée / plat ou plat / dessert + boissons ... 32 €

Option #2 : entrée / plat / dessert + boissons... 36 €

Entrées :

Quiche aux orties ou aux chénopodes et sa salade aux fleurs du moment

Velouté de pois cassés à la crème et aux graines germées

Crudités aromatisées aux plantes sauvages, cake à l'achillée mille-feuille

Plats :

Poulet en sauce

Jambon au foin, servis avec des légumes rôtis et pickles

Poulet au foin et sa sauce aux plantes sauvages servis avec des légumes rôtis aux herbes du jardin

Desserts :

Tarte, clafoutis, crumble aux fruits et aux plantes sauvages

Gâteau chocolat aux graines sauvages

Crumble pommes à la reine des près

Clafoutis poires aux graines de carottes sauvages

Pains au levain « fait maison ».

Boissons « faites maison »:

Kombucha

Sirop, vin et tisane aux saveurs sauvages.

Eau plate

Bon à savoir !

Repas aux plantes sauvages élaborés avec des produits de saison, favorisant les circuits locaux et biologiques dans le respect du zéro déchet.

Possibilité de repas végétarien, sans gluten, sans lactose ou régime spécifique sur demande.