

MENU

Santé Planétaire

*Développé en
collaboration avec*

Équiterre

**Maestro
Culinaire**

Entrées

Salade d'aubergine, betterave **SG** **VG**
et haricots noirs

tartinade de tofu soyeux et pesto d'algues

Crêpe de pois jaunes du Pré Rieur **SG** **VG**

salade de lentilles béluga Tournevent, lamelles de légumes colorés, chimichurri du moment

Plats

Courge rôtie à l'érable, méli-mélo **SG** **VG**
de céréales et légumineuses

(avoine nue, sarrasin, haricots noirs et gourganes),
mousseline de tournesol, chimichurri du moment

Pavé poêlé de champignon **SG** **VG**
crinière de lion

oignons confit au miel et à l'huile de cameline,
purée de légumes blancs, sauté de lardons
de tempeh et maïs

Desserts

Délice au sarrasin **SG** **VG**

beigne au sarrasin, crémeux argousier, crumble érable,
meringue aux graines de cameline

Gâteau au maïs et salsa **SG** **VG**
de petits fruits d'ici

fleurs de saison, tuiles aux haricots noirs, chantilly à la
comptonie voyageuse et mélilot, perles de basilic