

Menu Bio et local Entrée + Plat + Dessert

● *le velouté de légumes Bio, de saison et locavore !* ●

- butternut aux trois thym et piment d'Espelette

● *le dahl de lentilles vertes Bio du Gers* ●

- lentilles et petits légumes Bio au curry (Sri Lanka Bio Equitable) et cumin Bio

● *l'assortiment de 5 boulettes & ses sauces bio 'maison' gourmandes* ●

- soit la FORMULE " Viandes du Gers" - choix à composer avec l'organisation...2+2+1..
 - CANARD-PORC Gers (ferme En Castera) thym Bio, Romarin Bio et graines de tournesol bio
 - BŒUF 'kefta' Gers (boucherie Thierry Labric), thym Libanais, sésame, cumin et piment d'Espelette Bio
 - PORC-CURRY Gers, Label d'Artagnan, curry BioDont 1 Veggie (voir recette ci-dessous)
- soit la FORMULE " Veggie"
 - FALAFEL GASCON Bio : croustillant de pois carrés (Gers) – légumes-cumin-sésame-piment d'Espelette

● *le cornet de frites fraîches Bio "maison"* à la graisse de canard – ferme "En Castera" - ●

● *l'assiette sucrée* ●

- le p'tit bouchon chocolat noir Bio Equitable
- la p'tite madeleine aux agrumes Bio
- au choix : la mousse chocolat noir Bio Equitable
 - ou le riz au lait bio à la fleur d'oranger du Liban
 - ou la compote de pommes Bio (Gers) agrumes Bio, badiane cannelle et vanille Bio