

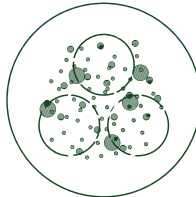
LA TABLE DES RETRAITES

Des pauses gourmandes en pleine conscience. Des compositions gastronomiques imaginées pour accompagner la Retraite jusqu'à dans l'expérience du goût.

TERRE ET RACINES

Une composition née de la terre et de ses éléments les plus authentiques.

Un équilibre de saveurs ancré dans la cuisine du territoire, où ingrédients simples et savoir-faire se rencontrent dans une composition enveloppante.



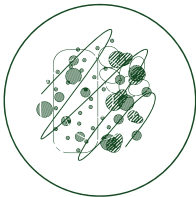
Ingrédients:

- Sarrasin
- Poulet en saor
- Pomme cuite sous vide au thym et au vinaigre de cidre
- Carottes rôties
- Oignon rôti
- Graines mélangées torréfiées
- Crumble de champignons
- Vinaigrette à la moutarde et au miel

LE TEMPS DU COUCHER DU SOLEIL

Une composition pensée pour accompagner le corps vers une dimension de calme.

Des saveurs délicates et légères qui évoquent les parfums du soir.



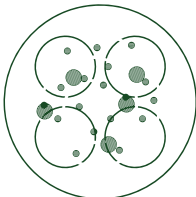
Ingrédients:

- Base d'épinards jeunes pousses et de chou rouge
- Pomme de terre rôtie aux herbes
- Betterave cuite à la vapeur
- Saumon cuit sous vide aux pluches de fenouil et à l'aneth
- Yaourt grec
- Huile de mélisse
- Sésame et amandes grillées

DE L'AUTRE COTE DE LA MER

Une rencontre entre terre et mer qui raconte la vitalité et la découverte.

Fraîche et dynamique, cette composition réunit légèreté, notes salines et nuances aromatiques dans un équilibre naturel.



Ingrédients:

- Base de boulgour aux herbes
- Concombre, tomates cerises
- Oignon rouge mariné
- Crevettes cuites sous vide au citron et au basilic
- Crumble d'olives Taggiasche
- Pistaches grillées
- Chimichurri aux herbes et au citron vert

HARMONIE

Un dialogue entre saveurs, textures et saisons.

Pensée pour être partagée, cette composition fait dialoguer la mer, la terre et différentes textures dans une parfaite harmonie.



Ingrédients:

- Base de riz noir
- Poulpe cuit sous vide puis rôti
- Pois chiches
- Tomates cerises semi-séchées
- Courgettes rôties
- Noix grillées
- Mayonnaise au citron rôti