



Un menu
français
éco-responsable

ENTRÉE

Melon de Haut-Poitou (AOP)
Jambon d'Auvergne (IGP)
Beurre Charentes Poitou (AOP)



PLAT

Galette bretonne à la farine de blé noir (IGP)



Classique:

-fromage : Cantal (AOP)
-jambon de Vendée (IGP)
-œuf de Loué (IGP)



Végétarienne :

-poireau de Créances (IGP)
-fromage : Cantal (AOP)
-oignon doux des Cévennes (AOP)

FROMAGES

- Abondance (AOP)
- Brie de Melun (AOP)



DESSERT

- Fraises de Nîmes (IGP)
- Poires de Savoie (IGP)



BOISSON

Jus de pomme du Limousin (AOP)



C'est un petit clin d'œil à la Gâtine, pays de la pomme.



Nous avons fait un menu français, composé de produits labellisés AOP ou IGP. Les ingrédients qui composent le menu viennent de France pour limiter le transport des aliments. Nous pensons qu'il faut réduire la pollution due au transport de produits alimentaires.

Enfin, notre menu a été conçu avec une variante qui permette de l'adapter à une personne végétarienne.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

Julie et Lise