

## Menu déjeuner

Entrée / Plat / Dessert – 26,50 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert – 21,50 €

Plat – 17,50 €

Uniquement le midi (du lundi au vendredi) sauf jours fériés

### Entrée

- Houmous de pois chiche aux tomates confites, pain suédois, sauce tzatziki et concombres marinés
- ou**
- Salade de nouilles Soba, crevettes marinées au sésame, vinaigrette aux agrumes et légumes croquants

### Plat

- Fondant de poulet, crème façon Teriyaki au gingembre et citronnelle, riz thaï au sésame et pakchoï
- ou**
- Filet de Sébaste à la plancha, purée de carottes et patate douce aux épices colombo, beurre blanc au curry et vierge acidulée

### Dessert

- Finger sirop d'érable, mousse praliné et noix de pécan
- ou**
- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges

## Les Fromages

- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges 5,50 €
- Demi Saint-Marcellin affiné, cœur de sucrose et noix 5,50 €

## Les Desserts

- Mille-feuille crème pâtissière, gel framboise hibiscus, crème fouettée 8,50 €
- Carpaccio d'agrumes, rocher coco, mousse citron 8 €
- Baba au rhum, orange confite aux grenades, crème fouettée 9 €
- Brownie chocolat, sésame noir et poivre de timut, crème fouettée 8,50 €
- Pavlova framboise, gel à la verveine, compotée framboise rhubarbe 8,50 €
- Ananas rôti au thym et citron, glace coco, caramel à la passion et piment doux 8 €
- Glaces et coupes glacées (demander la carte des glaces)
- Café gourmand 8,50 €
- Thé / Infusion gourmand 9,50 €
- Digestif gourmand 11,50 €

## Boissons chaudes

- Espresso / décaféiné 2,20 €
- Double espresso / Capuccino 4,20 €
- Thé vert, thé noir, infusion verveine, tilleul 3 €