

MENU DU SOIR

ENTRÉES

L'œuf meurette du Vasselot
Émulsion de pain grillé, croûton à l'ail, sarrasin soufflé,
huile d'herbes - 10,50 €

Marbré de poireaux, saumon et algues marinés au soja
et combava, condiment miso - 11,50 €

Kefta végétale
Houmous d'olives de Kalamata, céréales à la
méditerranéenne, condiment harissa, sauce blanche à la
tagetes lemmonii - 11,00 €

PLATS

Magret de canard grillé à la braise
Pressé de pommes de terre et figues, houmous au
paprika fumé, jus de canard - 22,50 €

Poisson du moment en croûte d'herbes
Déclinaison de coco au lard et tomate, moules de
bouchot en persillade, émulsion marinère - 22,50 €

Patates douces rôties
Condiment kimchi, champignons en persillade, feta à
l'huile de sésame, sarrasin soufflé - 19,50 €

DESSERTS

Demi-sphère au chocolat 64 %
Cœur praliné noisette, crémeux à la vanille de Madagascar,
noisettes caramélisées - 10,50 €

Riz au lait à la vanille de Madagascar
Pêche et mirabelle du jardin, crémeux tonka, caramel au
beurre salé - 10,00 €

Assiette de fromages de la fromagerie Vasselot - 10,50 €