



La carte de plat végétarien, végétalien est fournie à titre informatif.
Nous élaborons ensemble un menu personnalisé, en fonction de vos goûts et préférences.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à me contacter.

Amuses-bouches :

Curry vert de cresson, sommités de chou-fleur poêle.
Déclinaison autour de la betterave.
Aspic de petit pois à la menthe, blanc manger à l'amande.
« Spaghetti » végétal de betterave, quinoa, et gel passion.
Artichaut poivrade en barigoule, brocciu aux herbes.
Quinoa libanais, salade d'herbes à l'huile d'olive

Entrées :

Blanc de poireaux en vinaigrette au ponzu, tuile de pain safrané et sésame.
Asperges vertes, pickles de moutarde, condiment verdé.
Artichaut et champignons voilés au bouillon umami, coulis d'herbes et pickles de petit champignons.
Soupe de petit pois à la menthe, quenelle de fromage de chèvre.
Potimarron en velouté et écrasé à la fourchette, gnocchis de pomme de terre au citron.
Œufs de caille pochés, coulis de cresson, lamelle de truffe.
Salade coleslaw au yourte végétal, pickles de légumes.
Terrine d'aubergine au miso, sauce vierge de légumes.

Plats :

Orge crémeuse à la carotte, sauce vierge aux agrumes, pickles de carotte.
Risotto carnaroli à la milanaise, salicorne, émulsion roquette.
Risotto carnaroli crémeux, artichauts à la barigoule.
Dahl de lentilles corail et patate douce.
Polenta crémeuse aux champignons.
« Risotto » végétal de céleri boule, lait de coco et pamplemousse.

Desserts :

Cheesecake à la noix de coco et citron vert, gelée mangue passion, biscuit granola.
Minestrone de fruits de saison, sirop à la vanille et aux épices douces.
Panna cotta exotique au lait de coco.
Blanc mangé à la vanille, rhubarbe confites, coulis fruits rouges.
Tartelette au fraise garriguettes, crème diplomate, sorbet fruit rouge.
Pressé de pommes confites façon tatin, crumble noisette, glace vanille.
Tartelette abricot, marmelade au romarin, groseille, glace vanille.
« Crozilait » à la vanille bio de la réunion, Myrtille et petite meringue.