

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES JOURS !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

MENU DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25 €

Entrée/ Plat/ Dessert 30 €

(A la carte : Entrée 9 €, Plat 22 €, Dessert 9 €)

Entrée

Makis de courge spaghetti, gingembre et fromage frais

Dahl de lentilles corail butternut/coco aux épices douces, dés de figues sèches

Tartare de maigre, fenouil, salicorne et citron vert (+3 €)

Plat (hors menu 22 €)

« Boudin blanc » (végétarien) de chou-fleur aux cèpes, grenailles et champignons, sauce veloutée aux cèpes séchés

Travers de porc braisés à l'ancienne, flageolets mijotés aux petits légumes

Filets de rouget grondin en bouillabaisse, pommes de terre, rouille et croûtons (+2 €)

Dessert (hors menu 9 €)

Pudding diplomate caramélisé, fraîcheur d'agrumes, nuages d'anglaise

Entremets chocolat/poire et amandes grillées

Suggestions (hors menu) :

Ravioles de homard, bouillon infusé au gingembre et herbes fraîches	14.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	28.00 €
Filet de maigre poêlé, risotto aux blettes, émulsion de fumet	28.00 €
Fleurs de Tête de moine, salade et confit de fruits de saison	9.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €