

Nuage Croquant

◆ L'alchimie du goût ◆

Notre offre salée:

(cuisinée sur place et accompagné d'une salade de saison)

Méli mélo végétarien, falafels de légumes et herbes, pois chiche, mâche et vinaigrette pulpe de betterave et thym Neuville	11.00€
Quiche au chèvre (maison Georgelet), tombée de blettes, et chiffonnade de jambon cru	13.00€
Wrap de crudités de saison, crème légère et gravlax maison de saumon Islandais	14.00€
Crumble de merlu aux légumes de saison, sauce veloutée de fumet de poisson au curcuma	13.00€
Croque Monsieur de dinde confite 24H, butternut rôti au confit d'oignon, Saint Nectaire	12.00€

Notre offre sucrée:

Millefeuille à la vanille Bourbon Bio, praliné amande noisette et sauce caramel	7.50€
Baba au Rhum brun, gelée exotique, ananas - kiwi et ganache montée vanille citron vert	7.50€
Chou Moccaccino, pâtissière nyangbo, crémeux bahibé café, nuage de lait	7.50€
Pomme façon Tatin, mouse granny smith et riz au lait ontueux	8.00€
Illusion d'un citron, crémeux et marmelade citron, mousse Dulcey et macadamia, biscuit moelleux amande noisette	9.00€
Cube poire William de pays - cardamome, coeur crème brûlée vanille citron noir, mousse sabayon thé vert	8.00€
Gourmandise végétale noix de coco et chocolat noir (vegan / végétarien)	8.00€

Prix nets TTC, service compris