

Nuage Croquant

◆ L'alchimie du goût ◆

Nos plats salés:

(cuisinés sur place et accompagnés d'une salade de saison)

Conchiglionis farcis à la mousseline de jambon blanc "Lamothe", céleri et champignons, beurre d'ail des ours 14.00€

Galette végétarienne de sarrasin de pays, tombée d'épinards et légumes maraîchers, jus des fanes 12.00€

N.Y Rolls maison, effilochée de poisson du marché, chorizo doux "Lamothe" et béarnaise froide 15.00€

Méli mélo de pommes de terre nouvelle, asperges, œuf mollet bio et vinaigrette Chimichurri 14.00€

Croque Monsieur au poulet de la ferme de la Guyonnière, chèvre Georgelet et miel 12.00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et chutney de figues et fruits rouges 7.00€

Flan feuilleté à la vanille Bourbon bio de Madagascar 7.00€

Eclair façon citron meringué 7.50€

Baba cacao au Braastad (crème de liqueur au cognac), namelaka Andoa arabica et ganache lactée 7.50€

Cabosse chocolat noire Millot 74%, crémeux Kidavoa et banane rôtie en confit et compotée 9.00€

Comme une noix de coco, en texture, confit et crémeux pomelos 8.00€

Citron en trompe l'oeil, crémeux pistache, marmelade citron, mousse légère yuzu 9.00€

Tartelette onctueuse, caramel, cacahuètes et Dulcey 8.00€

Succès et sa crème pralinée caramélisée aux noisettes (dessert végétal / vegan) 8.00€

Prix nets TTC, service compris