

Nuage Croquant

◆ L'alchimie du goût ◆

Nos plats salés:

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

Salade de figes rôties au banyuls, betteraves, aiguillettes de canard, œuf bio mollet	14.00€
Curry de patate douce au lait de coco et épices douces, riz Thaï	13.00€
Piquillos farcis à la ventrèche de thon, chorizo "Lamothe" et légumes du soleil, coulis d'herbes	15.00€
Lasagnes de bœuf Parthenaise à la bolognaise	14.00€
Ciabatta curry façon croque monsieur au poulet mariné (origine France) citron thym, roquette et mozzarella	13.00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et chutney de figes et fruits rouges	7.00€
Flan feuilleté à la vanille Bourbon bio de Madagascar	7.00€
Poire Tonka, biscuit génoise, croustillant spéculoos, confit et gelée de poire, mousse fève de Tonka	8.00€
Baba au rhum brun, façon mojito, menthe et citron vert	7.50€
Cabosse chocolat, confit de myrtilles, touche d'estragon, mousse noire 66% pur République Dominicaine	8.00€
Nuage crémeux Kalamansi, compotée de fruits rouges et biscuit de Savoie sans gluten	8.00€
Citron du marais, cœur crémeux et gelée de sureau, marmelade et mousse angélique-citron	9.00€
Tartelette clafoutis aux prunes, mousse de riz au lait vanillé, caramel aux noix et Braastadt	8.00€
St Honoré végétal - vegan, sablé breton et choux caramélisés, chantilly légère	8.00€

Prix nets TTC, service compris