

# Nuage Croquant

◆ L'alchimie du goût ◆

## **Nos plats salés:**

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

Salade de crottin de chèvre chaud, potimarron au miel et muesli, vinaigrette noisette	13.00€
Chou-fleur rôti au lait de coco, yaourt de soja et épices, lentilles Beluga aux noix de cajou et coriandre	13.00€
Saucisse de sanglier à la tomme des Vosges et ketchup de betterave façon hot-dog, pommes de terre	14.00€
Lasagnes de merlu frais à la fondue de poireaux	14.00€
Bun brioché au maïs façon croque monsieur, chiffonnade de veau (origine France), champignons et Mizotte	15.00€

## **Nos fromages et desserts:**

Plateau de fromages et confiture du moment	7.00€
Flan feuilleté à la vanille Bourbon bio de Madagascar	7.00€
Gourmandise poire, croustillant spéculoos, mousse fève de Tonka	8.00€
Baba au rhum brun, façon mojito, menthe et citron vert	7.50€
Tout chocolat, génoise, praliné grué, cœur Gianduja, mousse noire "Acaïou" 70% Côte d'Ivoire	8.00€
Pomme en trompe l'œil, cœur framboise cassis et pomme-yuzu, mousse pomme verte, shortbread sans gluten	9.00€
Illusion d'un citron, confit bergamote ylang ylang, crémeux et mousse citron	9,00€
Alliance Dulcey et cacahuètes, brownie blond, mousse suprême vanille	9.00€
Gâteau Basque traditionnel	7.50€
St Honoré végétal - végétan, sablé breton et choux caramélisés, chantilly légère	8.00€

Prix nets TTC, service compris