

Nuage

Nos plats salés:

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

Buns brioché au saumon et fondue de poireaux, crème de ricotta au citron	16.00€
Tartare de betteraves, cranberry et amandes, jaune d'oeuf crémeux à 63 degrés, espuma champignons	13.00€
Croque Mr, effilochée canard confit, pomme et bleu fondant	13.00€
Cassolette de mogettes cuisinées aux tomates, oignons, poivrons et oeufs façon "Chakchouka"	14.00€
Rolls feuilleté, moutarde au miel, coleslaw, cheddar fumé et boeuf froid cuit façon pastrami	15.00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et confiture du moment	7.00€
Gâteau basque traditionnel	7.50€
Tartelette amandine Nectarine, crème d'Alba agrumes - vanille (Sans gluten et 100% végétal-vegan)	8,00€
Cabosse choco'pop, biscuit moelleux chocolat, croustillant cornflakes, cœur ganache blond équateur maïs grillé-Espelette, mousse noir 66% St Domingue	9.00€
Citron du Marais, biscuit amande, crémeux citron, marmelade angélique, mousse acidulée menthe-angélique	9,00€
Poire en trompe l'œil "sans sucre ajouté", biscuit muesli, compotée et ganache poire William, mousse noire "Xocoline Valrhona 65%"	9,00€
Framboise en trompe l'œil, sablé breton et ganache montée coco, compotée et mousse framboise	9,00€
Pêche en trompe l'œil, shortbread, marmelade pêche, crémeux vanille - huile d'olive AOP Aix, mousse verveine	9,00€

Prix nets TTC, service compris