

Nuage

Nos plats salés:

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

Façon vol-au-vent, boudin blanc aiglefin crevettes, poireaux-champignons, sauce veloutée 17.00€

Méli-mélo de chou-fleur cru et cuit à la chermoula, amandes raisins et coriandre, vinaigrette orange sanguine 13.00€

"Butterflette", béchamel au butternut, reblochon et jambon cru 13.00€

Burger brioché de bœuf Parthenaise, confit d'oignons guanciale, cheddar fumé et pommes fondantes 18.00€

Quesadillas de thon au fromage frais, avocat, maïs, haricots rouges et oignons 15.00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et confiture du moment 7.00€

Flan feuilleté, vanille torréfié et sucre Bio Panela 7.50€

Baba au rhum, ananas poché, sirop d'agrumes vanille et tonka, ganache montée rhum et baie du Vietnam 7,50€

Tartelette végétale figue, pâte sablée et crémeux aux noix, gelée et marmelade figue, mousse figue et violette 8,00€

Mangue en trompe l'œil, biscuit japonais, crémeux matcha, mousse mangue et cœur mangue, litchi, passion 9.00€

Cabosse choco'pop, croustillant cornflakes, cœur ganache blond maïs grillé-Espelette, mousse chocolat 66% 9,00€

Citron du Marais, biscuit amande, crémeux citron, marmelade angélique, mousse acidulée menthe-angélique 9,00€

Poire "sans sucre ajouté", biscuit muesli, compotée et ganache poire, mousse noire "Xocoline Valrhona 65%" 9,00€

Dulceyccino, biscuit viennois, crémeux et mousse Dulcey café, mousse de lait, cœur café 9,00€

Prix nets TTC, service compris