

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