

Nuage

Formule du midi - 21€
Suggestion du moment + trilogie de minis
trompes l'œil

Nos plats salés:

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

Notre suggestion du moment

15,00€

Curry de légumes d'hiver au lait de coco, quinoa aux épices

14,00€

Croque monsieur chorizo Lamothe, gorgonzola piquillos

13,00€

Burger brioché « Comtois » au poulet origine France, mayonnaise échalote, morbier, saucisse de Morteau, haché de poulet aux herbes et pommes fondantes

18,00€

Rolls feuilleté « Bénédicte », écrasée d'avocat, saumon fumé par nos soins, œuf poché et sauce Hollandaise

17,00€

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 façon mont blanc, pâte sablée aux noix, confit clémentines, crème légère vanille et mousse marron

8,00€

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

9,00€

Cabosse chocolat bio 74%, biscuit sacher, compotée passion banane, praliné et mousse noirs "Millot"

9,00€

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

9,00€

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

9,00€

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

9,00€

Trompe l'œil noisette, biscuit moelleux, crémeux chocolat 56%, mousse et praliné coulant, noisette du Piémont

9,50€

Prix nets TTC, service compris