

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	16,00€
Steack végétal "à cheval" de céréales et légumes du moment, crème de morilles fraîches	15,00€
Croque monsieur façon raclette, pommes de terre et charcuterie	13,00€
Burger brioché, steack d'effilochée de canard confit et magret origine France, sauce Béarnaise maison, Emmental, patates douce rôties paprika - cumin	19,00€
Brioche perdue aux algues d'Aoré, ceviche de bar sauvage coco - grenade et citron vert, fenouil cru - cuit	18,00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et confiture du moment	7,00€
Flan feuilleté, vanille torréfiée 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