

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€
Salade Thaï au quinoa, jeunes légumes de printemps et protéines de soja, vinaigrette gingembre - cacahuètes	15,00€
Croque monsieur, effilochée de cuisses de poulet braisées aux épices Fajitas, Mozzarella Fior di Latte et avocat	13,00€
Burger brioché, « Pulled pork » basse température (origine France), cheddar, sauce tartare maison, pommes duchesses	18,00€

Finger feuilleté, rillettes et émincée de saumon fumé par nos soins, courgette, skyr au pistou de coriandre	18,00€
---	--------

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et confiture du moment	7,00€
Flan façon « crème brûlée », pâte sablée vergeoise, crème brûlée à la vanille Bio de Madagascar	7,50€
Baba au rhum, ananas poché, sirop d'agrumes vanille et tonka, ganache montée rhum et baie du Vietnam	7,50€
Tartelette végétale fraise coco, pâte sablée, crémeux et chantilly coco, compotée fraise/pamplemousse	8,00€
Grain de café, biscuit viennois, croustillant praliné maison, crémeux café, mousse mascarpone tiramisu	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