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€
Rolls feuilleté pur beurre farci de brandade aux pommes de terre et patate douce, crème de fumet au Noilly	17.00€
Croque Monsieur au pain Nordique façon « Butterflette », lardons, butternut fondant et reblochon	15.00€
Dahl de lentilles vertes au lait de coco, chou-fleur rôti aux algues d'Aore et épices douces, vinaigrette crémeuse ail noir, tahine et herbes	15.00€
Naan sans gluten, garni d'une fondue de poireaux curry - chorizo, champignons et noix de St Jacques	18.00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et confiture du moment	7.00€
Flan façon crème brûlée, pâte sablée vergeoise, crème vanille Bourbon	7,50€
Paris Brest, mousseline intense pralinée amande - noisette, caramel onctueux fleur de sel	7.50€
Tartelette tatin végétale, sablé Breton au sarrasin, cœur pommes façon tatin, chantilly caramel onctueux yuzu	8,00€
Framboise en trompe l'œil, sablé Diamant vanille, cœur verveine citron du jardin	9,00€
Citron du Marais, biscuit amande, crémeux citron, marmelade angélique, mousse acidulée menthe-angélique	9,00€
Poire en trompe l'œil, crémeux sirop d'érable, mousse poire et marmelade aux noix de pécan	9,00€
Cacahuète en trompe l'œil, mousse chocolat blond Dulcey, cœur crémeux praliné maison cacahuète	9,50€
Trompe l'œil noisette, biscuit moelleux, crémeux chocolat 56%, mousse et praliné coulant, noisette du Piémont	9,50€

Prix nets TTC, service compris