CARTE DU SOIR

ENTRÉES

« GASPACHO BLANC »

Gaspacho d'amandes, croûtons de pain Brut,
huile de piment, pourpier
(VÉGAN)

12.-

« ASPERGES VERTES »

Asperges vertes grillées, purée de celeri au café,
crumble au lard, coulis de fraises lactofermentées
(DÉCLINABLES EN VERSION VÉGAN)

16.-

« CEVICHE DE DAURADE »

Ceviche de daurade, leche de tigre, piment,
pickles d'oignons rouges, purée de roquette

18.-

PLATS

« POULET JAUNE »

Suprême de poulet jaune en basse température,
purée de betterave au piment, barba di frate,
mousseline de pomme de terre, jus de volaille réduit

32.-

« FILET DE TRUITE »

Filet de truite blanche snacké, purée d'edamame à la menthe,
fregola sarda, salade d'edamame, sauce au basilic thaï

34.-

« ASPERGES BLANCHES »

Asperges blanches, salade de lentilles, purée d'ail des ours,
tofu fumé croustillant, siphon d'hollandaise
(DÉCLINABLES EN VERSION VÉGAN)

28.-

DESSERTS

« CHEESECAKE »

Cheesecake à la rhubarbe
(VÉGAN)

12.-

« TIRAMISÙ »

Tiramisù au café en siphon

10.-