



La carte

REPAS ASSIS





Les entrées

Oeuf (plein air) poché, crème de lentilles fumées,
chips de bacon ou brésaola. 🥦

Sablé aux champignons des bois,
crème de châtaigne et pointe de mâche. 🍄

Houmous de maïs, rollmops de maquereaux grillés,
pop-corn aux pimentons et pickles de radis. 🥦

Mikado de carottes multicolores panés aux graines, chantilly
végétale, curcuma raifort, pousses de betteraves et falafels.

Tronçon et fondue de poireaux, vinaigrette au curry
et ses fleurs de saison.





Les plats

Cuisse de canard confite, patates douces et champignons shimeji, carpaccio de chou-fleur, sauce sirop d'érable.

Filet de volaille rôti aux épices orientales, boulgour, raisins de Corinthe, petits légumes du marché et leur bouillon.

Pavé de dorade cuit à basse température, déclinaison de carottes, sauce verte persil et estragon.

Biryani de légumes, falafels et sauce au curry. 🍄

Chou-fleur caramélisé à l'huile de noisette torréfiée, crème de reblochon. 🥦



Les desserts

Suprême et sponge cake de pomelos, gel fromage blanc agrumes, crumble à la fleur de sel.

Croustillant de meringue, crémeux citron émulsion combawa.

Mille-feuille mousse caramel beurre salé, sauce chocolat amère et Grand-Marnier.



