

Nuage Croquant

◆ L'alchimie du goût ◆

Nos plats salés:

(cuisinés sur place et accompagnés d'une salade de saison)

Salade César au poulet croustillant (origine France), croûtons, œuf dur et parmesan 14.00€

Piquillos farci aux légumes du moment et pignons de pin, crème végétale de persil (plat végétal) 13.00€

N.Y Rolls maison, effilochée de poisson du marché, chorizo doux "Lamothe" et béarnaise froide 15.00€

Panna cotta de fromage blanc de chèvre, fenouil cru-cuit, crevettes et vinaigrette orange-coriandre 14.00€

Focaccia façon croque monsieur tomate - mozzarella et charcuterie artisanale 12.00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et chutney de figues et fruits rouges 7.00€

Flan feuilleté à la vanille Bourbon bio de Madagascar 7.00€

Chou abricot rôti - romarin, crémeux et ganache lactée Azélia noisette 7.50€

Baba au rhum brun, façon mojito, menthe et citron vert 7.50€

Entremets Caracas, dacquoise cacao, croustillant grué, mousse noire 72% pur Venezuela 8.00€

Pavlova aux fraises fraîches et en confit, ganache montée et pistou basilic 8.00€

Citron du marais, cœur crémeux et gelée de sureau, marmelade et mousse angélique-citron 9.00€

Tartelette façon tiramisu à la rhubarbe, mousse mascarpone, gelée d'eau de fraise à la rose 8.00€

Roulé pêche blanche au confit de framboise pépin et gel verveine (dessert végétal / vegan) 8.00€

Prix nets TTC, service compris