

Nuage Croquant

◆ L'alchimie du goût ◆

Nos plats salés:

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

| | |
|--|--------|
| Salade de crottin de chèvre chaud, potimarron au miel et muesli, vinaigrette noisette | 13.00€ |
| Curry de patate douce au lait de coco et épices douces, riz Thaï | 13.00€ |
| New York Rolls de saumon mariné façon gravlax, chutney de tomate vertes et mousse feta | 14.00€ |
| Lasagnes de bœuf Parthenaise à la bolognaise | 14.00€ |
| Ciabatta curry façon croque monsieur au poulet mariné (origine France) citron thym, roquette et mozzarella | 13.00€ |

Nos fromages et desserts:

| | |
|---|-------|
| Plateau de fromages et confiture du moment | 7.00€ |
| Flan feuilleté à la vanille Bourbon bio de Madagascar | 7.00€ |
| Gourmandise poire, croustillant spéculoos, mousse fève de Tonka | 8.00€ |
| Baba au rhum brun, façon mojito, menthe et citron vert | 7.50€ |
| Cabosse chocolat, confit de myrtilles, touche d'estragon, mousse noire 66% pur République Dominicaine | 8.00€ |
| Nuage crémeux Kalamansi, compotée de fruits rouges et biscuit de Savoie sans gluten | 8.00€ |
| Citron du marais, cœur crémeux et gelée de sureau, marmelade et mousse angélique-citron | 9.00€ |
| Gâteau Basque traditionnel | 7.50€ |
| St Honoré végétal - vegan, sablé breton et choux caramélisés, chantilly légère | 8.00€ |

Prix nets TTC, service compris