

Nuage Croquant

◆ L'alchimie du goût ◆

Nos plats salés:

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

Salade d'endives aux agrumes, St Jacques rôties, topinambours et vinaigrette clémentine 18.00€

Pot au feu de légumes maraîchers aux herbes fraîches (plat végétarien, vegan) 13.00€

Rolls feuilletée, haché de chevreuil (sauvage, origine France), chou rouge - betterave, aigre douce aux airelles 17.00€

Tourte feuilletée de boudin blanc aux pommes et crème de champignons 14.00€

Bun maïs façon croque monsieur, jambon aux herbes, pommes de terre et raclette 15.00€

Nos fromages et desserts:

Plateau de fromages et confiture du moment 7.00€

Flan feuilleté à la vanille Bourbon bio de Madagascar 7.00€

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

Tout chocolat, génoise, praliné grué, cœur Gianduja, mousse noire "Acaïou" 70% Côte d'Ivoire 8.00€

Pomme en trompe l'œil, cœur framboise cassis et pomme-yuzu, mousse pomme verte, shortbread sans gluten 9.00€

Illusion d'un citron, confit bergamote ylang ylang, crémeux et mousse citron 9,00€

Paris Brest craquant, crème pralinée amande noisette, cœur caramel 7.50€

Façon Cheesecake au yaourt de soja et passion, mousseline noisette (sablé sans gluten, 100% végétal - vegan) 8.00€