



---

## MENU DU SOIR HIVERNAL VÉGÉTARIEN

### AMUSE BOUCHE & SURPRISES

\*\*\*\*\*

#### CHOU-FLEUR LACTO-FERMENTÉ

Crème de cajou lentement maturée, poudre de levain grillé  
Huile d'herbes fines, chips de panais croustillantes

\*\*\*\*\*

#### \* BETTERAVE AFFINÉE AU KOJI

Pickles de légumes de saison, chimichurri aux groseilles  
Brebis doux, comme une caresse lactée

\*\*\*\*\*

#### CÉLERI RÔTI AUX EPICES NOBLES

Écume chaude à l'estragon, dashi limpide  
Shiitakés charnus, perles de tapioca délicatement vinaigrées

\*\*\*\*\*

#### \* PLEUROTES RÔTIES

Patate douce déclinée en textures, kimchi de chou  
Jus végétal réduit et aromatisé au citron mûr et thym frais

\*\*\*\*\*

#### \* BRIE DE LA RÉGION TRUFFÉ

Miel de nos ruches

\*\*\*\*\*

#### GLACE AU YAOURT SOYEUSE

Prunes fondantes à la bière noire

Crumble de levain caramélisé, caramel sombre au soja

\*\*\*\*\*

#### \* ENTREMETS DE CHOCOLAT NOIR INTENSE

Fruits rouges et spéculoos

Sorbet fruits rouges et cassis, note finale de fraîcheur

---

Menu complet 99.- Avec quatre vins 144.-

\* Menu quatre plats 79.- Avec trois vins 114.-

Sans fromage : déduction de 6.-



---

## MENU DU SOIR HIVERNAL

### AMUSE BOUCHE & SURPRISES

\*\*\*\*\*

#### CHOU-FLEUR LACTO-FERMENTÉ

Crème de cajou lentement maturée, poudre de levain grillé  
Huile d'herbes fines, chips de panais croustillantes

\*\*\*\*\*

#### \* BETTERAVE AFFINÉE AU KOJI

Pickles de légumes de saison, chimichurri aux groseilles  
Brebis doux, comme une caresse lactée

\*\*\*\*\*

#### CABILLAUD JUSTE NACRÉ

Écume chaude à l'estragon et au Koji, dashi limpide  
Shiitakés charnus, perles de tapioca délicatement vinaigrées

\*\*\*\*\*

#### \* SUPRÈME DE POULET PATTES NOIRES MARINÉ AU MISO ET À L'AIL NOIR

Patate douce en déclinaison de textures, kimchi de chou  
Jus de volaille réduit, réveillé par le citron fermenté et le thym frais

\*\*\*\*\*

#### \* BRIE DE LA RÉGION TRUFFÉ

Miel de nos ruches

\*\*\*\*\*

#### GLACE AU YAOURT SOYEUSE

Prunes fondantes à la bière noire

Crumble de levain caramélisé, caramel sombre au soja

\*\*\*\*\*

#### \* ENTREMETS DE CHOCOLAT NOIR INTENSE

Fruits rouges et spéculoos

Sorbet fruits rouges et cassis, note finale de fraîcheur

---

Menu complet 119.- Avec quatre vins 164.-

\* Menu quatre plats 99.- Avec trois vins 134.-

Sans fromage : déduction de 6.-