

En attendant, chips de sarrasin et crème de betterave noisette gingembre

Les entrées - 8€

- Panna cotta végétale au poivron, tapenade aubergine olive, réduction d'orange
SG/SL/V
- Salade frutti veggie, pickles et chips de chia, jeunes pousses de radis
SG/SL/V

Les plats - 15€

accompagné d'un mesclun et pain de graines

- Carpaccio de chou-rave, mozzarella des Ardennes, tartare d'algues Bretonnes, huîtres végétales et sarrasin caramélisé salé, huile de sésame et réduction de vin de sureau
SG
- Riz noir, chips de vittelotte, crème de céleri aux épices douces, betteraves confites et fleur de petits pois
SG/SL/V
- Ravioles crues de navet au cream cheese de cajou, basilic, avocat, brocolis et bergamotte
SG/SL/V

Les desserts - 8€

- Cake à l'eau de rose, sirop de rose et fraises
SG/SL
- Fondant au chocolat
SG

