

CARTE DES PLATS

*Nous vous proposons une série de petits plats de saison à partager si vous le souhaitez
Nous vous en conseillons 2 ou 3 par personne
Goûtez ce qu'il vous plaira ...*

F R O I D S

| | |
|---|-------|
| CAROTTES BASSE T° DE LA FERME <i>orange sanguine, coriandre, ras-el-hanout</i> | 9.00 |
| HOUMOUS DU JOUR <i>galettes crues</i> | 9.00 |
| BOULGHOUR <i>chou fleur, pimprenelle, noisette, pomme, yuzu</i> | 9.00 |
| ALGUES WAKAMÉ & SHIRO KIKURAGE <i>citron, gingembre, pain complet au nori maison</i> | 12.00 |
| BURRATA <i>pesto d'ail des ours, cresson</i> | 14.00 |
| ROULEAUX PRINTANIERS <i>rillettes de truite, épices indiennes, ciboulette</i> | 12.00 |

C H A U D S

| | |
|---|-------|
| MOUSSELINE DE CÉLÉRI RAVE <i>raisins de Corinthe, pickles de légumes</i> | 9.00 |
| COEUR D'ARTICHAUD GRILLÉ <i>citron confit, câpres</i> | 11.00 |
| POËLÉE D'ASPERGES <i>balsamique, crème végétale, pignons de pin</i> | 14.00 |
| TATIN D'OIGNONS CONFITS <i>herbes séchées, vinaigre de Calamansi</i> | 12.00 |
| MEDAILLON DE LOTTE BASSE T° <i>Vadouvan, cerfeuil</i> | 16.00 |
| EFFILOCHÉ D'AGNEAU <i>moutarde violette, carpaccio de betteraves</i> | 16.00 |

D E S S E R T S

| | |
|---|-------|
| MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR <i>zeste d'orange confit (vegan)</i> | 9.00 |
| TARTE MAISON <i>rhubarbe de la ferme</i> | 9.00 |
| DUO DE FROMAGES BELGES <i>chutney du moment</i> | 11.00 |