

du 7 mai

semaine dix-neuf

au 11 mai

ENTRÉE

Asperges vertes snackée,
mayonnaise montée au citron vert et paprika, caviar de betterave, crumble de noisette, betterave jaune rôtie, copeaux de radis et pickles de légumes
(gluten, oeuf moutarde, lait pasteurisé, fruit à coque)



PLATS

Kefta de lieu noir à la menthe et oignons rouges,
mousseline de carotte à l'orange, beurre blanc au curcuma, carottes glacées, navets nouveaux rôtis, pesto persil-menthe-cacahuètes, cacahuètes et pickles de légumes
(poisson, lait pasteurisé, arachide)



Courgettes rôties à l'ail et au thym,
crème de cébette, polenta grillée au piment, échalote confite, siphon chèvre-romarin, condiment de lentilles corail, tuiles de graine de courge et pickles de légumes
(lait pasteurisé)



FROMAGE

Assiette de fromages,
fourme du Beaujolais, lait de vache (Ambert, 63), tomme, lait de vache (St-Denis-sur-Coise, 42), camembis, lait de brebis (Villechenève, 69)
(lait)



DESSERTS

Dacquoise au citron vert,
curd au citron vert, crème diplomate au matcha, brunoise de pomme pochée, graines de pavot et zestes de citron confit
(oeuf, gluten, lait pasteurisé)



Panna cotta végétale au caramel,
sauce chocolat, chantilly végétale au praliné noisette, ganache au chocolat, noisette et copeaux de chocolat
(fruit à coque)



RESTAURANT
12H - 14H 19H30 - 21H45

PÂTISSERIES

Cookie chocolat-noisette,
ganache au chocolat noir, noisettes torréfiées, pépites de chocolat
(gluten, œuf, lait pasteurisé, fruit à coques)



Cookie orange-graines de courge,
orange curd, praliné aux graines de courge
(œuf, lait pasteurisé, gluten)



Brownie au chocolat et aux cacahuètes,
ganache au caramel, caramel beurre salé, copeaux de chocolat et cacahuètes
(œuf, lait pasteurisé, gluten, arachides)



Financier aux fraises,
coulis de fraise, chantilly verveine, amandes effilées
(gluten, œuf, lait pasteurisé, fruit à coque)



Dacquoise au citron vert,
curd au citron vert, crème diplomate au matcha, brunoise de pomme pochée, graines de pavot et zestes de citron confit
(oeuf, gluten, lait pasteurisé)



VERRINES

Panna cotta végétale au caramel,
sauce chocolat, chantilly végétale au praliné noisette, ganache au chocolat, noisette et copeaux de chocolat
(fruit à coque)



Mousse de truite fumée au citron,
citron confit, graines de pavot et jeunes pousses
(poisson, lait pasteurisé)



DIPS

Mousse de chèvre,
noix torréfiées, miel et jeunes pousses
(lait pasteurisé, fruit à coque)



Houmous de carotte au cumin,
noisettes torréfiées, huile d'olive et jeunes pousses
(fruit à coque)



COFFEE SHOP
14H - 19H

AFTERWORK
17H - 19H

*TTC SERVICE COMPRIS

PRIX* (FORMULES UNIQUEMENT LE MIDI)	RÉGIME ALIMENTAIRE	L'entièreté de notre carte de restauration est cuisinée à partir de produits frais, locaux et de saison, et est renouvelée chaque semaine. Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
entrée 9 euros	végétarien	
plat..... 15 euros	végétarien	
assiette fromages..... 7 euros	sans lactose	
dessert..... 6 euros	sans lactose	
entrée-plat 20 euros	végétarien	
plat-dessert..... 18 euros	végétarien	
entrée-plat-dessert.. 25 euros	végétarien	

PRIX*	RÉGIME ALIMENTAIRE	L'entièreté de notre carte de restauration est cuisinée à partir de produits frais, locaux et de saison, et est renouvelée chaque semaine. Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
cookie..... 3,50 euros	végétarien	
gâteau..... 5 euros	sans lactose	
verrine... .. 6 euros	sans lactose	
dips..... 7 euros	végétarien	
*TTC SERVICE COMPRIS		