

# SOIR

SEPTEMBRE 2023

CHEZ NOUS, NI ENTRÉE, NI PLAT, MAIS DES ASSIETTES

LIBRE À VOUS DE LES PARTAGER OU PAS!

NOUS VOUS CONSEILLONS DE LES MULTIPLIER AFIN DE DÉCOUVRIR NOTRE CUISINE :

3 à 4 ASSIETTES PAR PERSONNE EN INCLUANT LES DESSERTS.

**RADIS D'ASIE BIO DE CHEZ LAURA** 7€

crème d'ail, figues confites, feuille de figuier

**TERRINE DE COCHON NOIR – BOUCHERIE PAYSANNE LES BOTTES** 14€

**CONCOMBRE BIO EN AIGRE-DOUX** 13€

tartare d'algues, crème pistache, laitue de mer croustillante

**BABA GANOUSH** 12€

kasha et champignons

**COEUR DE BURRATA DE LA LAITERIE NANTAISE** 16€

crumble cacahuètes, courgettes bio pickles

**MAQUEREAU À LA FLAMME** 14€

houmous miso, chutney oignon rouge, jus bière brune

**VENTRÈCHE DE THON ROUGE JUSTE SNACKÉ** 20€

crème carotte-tagète, mûre, bouillon tagète

**DEMI BRIQUETTE ALBIGEOISE "SIMPLEMENT"** 18€

lait cru de chèvre - Fromagerie Lecoq

\*\*\*

**SIDES :** 5€

-pommes de terre bio rôties

-chou Kale

## LES DESSERTS :

**COURGE ONCTUEUSE** 9€

crumble, baies de sureau, glace tagète

**MERINGUE FENOUIL** 10€

pulpe pomme-fleur de fenouil, criste marine

**CRÉMEUX CHOCOLAT 60%** 12€

crumble cacao, pralin câpres, glace feuille de pêcher

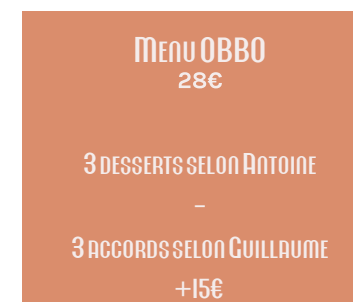
**MOUSSE DE LAIT SÉSAME NOIR** 10€

crème glacée shiso pourpre bio

## NOTRE MENU 100% DESSERTS

NOUS PROPOSONS UN MENU COMPOSÉ UNIQUEMENT DE DESSERTS,  
NOTRE PÂTISSIER ANTOINE VOUS PROPOSE DE DÉCOUVRIR SES INSPIRATIONS AU FIL DES SAISONS.

LE MENU S'APPLIQUE PAR PERSONNE ET À L'ENSEMBLE DE LA TABLE.



La liste des allergènes et l'origine de nos viandes sont disponible sur demande et à la caisse.  
Tous nos prix s'expriment nets, en euros et taxes incluses.