

## Assiettes découverte

18€

*Les assiettes découverte copieuses, et variées, sont conçues pour vous présenter un panorama de tous les domaines des aliments fermentés.*

- ***Terroirs*** : Un éventail du fermenté plein de peps avec une sélection de légumes suris, rôtis et crus, une tartinade, ainsi qu'une sélection de poissons, viandes et fromages artisanaux, en fonction des disponibilités.
- ***Végé*** : Une assiette très végétale avec une sélection de légumes suris, rôtis et crus, des spécialités aux céréales ou légumineuses selon les disponibilités, et des fromages artisanaux.
- ***Océane*** : Une assiette qui fait la part belle aux poissons marinés, séchés et fumés, accompagnés d'un tartare d'algues, d'une crème sure aux herbes et de blinis maison au levain.

## Aujourd'hui

*Sur l'ardoise*

- |  |      |
|--|------|
| • Plat du jour seul                          | 14 € |
| • Formule Plat du jour + Kéfir ou Ginger Ale | 16 € |
| • Formule Plat + Dessert du jour             | 17 € |
| • Quiche avec salade                         | 12 € |
| • Quiche + dessert du jour                   | 16 € |
| • Dessert du jour                            | 6 €  |

## Desserts

- |   |     |
|---|-----|
| • Cookie du moment au levain  | 4 € |
| • Pâtisserie du moment  | 7 € |
| • Irrésistible au chocolat<br>Intense et moelleux, recette ultra secrète du chef Guillaume.                                       | 7 € |
| • Fontainebleau 2.0<br>Fromage frais léger comme un nuage crémeux et gourmand sur un lit de biscuit et coulis de fruits de saison | 7 € |
| • Cheesecake<br>Creamcheese maison aux fruits du moment, pâte sablée.   | 9 € |