



NOS ENTRÉES :

CHAMPIGNONS BRUNS, PLEUROTÉS FRITES, YAOURT 15€

(Émulsion de champignons bruns, pleurotes frites, crumble ail et parmesan, yaourt grecque)

TARAMA, OEUFS DE TRUITE, BROCOLETTIS BRÛLÉS 16€

(Tarama maison, oeufs de truite, brocolettis brûlés, pousses de bourache, huile de ciboulette)

TOPINAMBOURS, JAMBON DE PAYS, CAMEL CAFÉ 14€

(Topinambours rôtis, purée de topinambours, jambon de pays, caramel café kalhua, huile de ciboulette)

NOS PLATS :

LOTTE, FENOUIL CONFIT, AGRUMES 30€

(Lotte, fenouil confit à l'orange puis coloré, réduction de suc, condiment agrumes brûlés, pickles de kumquat)

SAUCISSE DE MORTEAU, CHOU, JUS CORSÉ 30€

(Saucisse de Morteau, condiment embeurrée de chou blanc au lardons, pleurotes rôties, chou kale, jus corsé)

COURGE DU MOMENT, CAROTTE 24€

(Courge du moment rôtie, purée de butternut au beurre noisette, vierge de butternut cru, mini carottes rôties à la sauge, pois chiches croustillants au curcuma)

LES ACCOMPAGNEMENTS DE LA CIBOULETTE :

Frites maison 6€

Pleurotes frites, ciboulette 9€

Frites maison parmesan Truffe noir d'hiver 14€

Portobello en persillade 8€

Supplément Truffe noir d'hiver 11€



NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ DU MOMENT :

FROMAGE FRAIS MAISON, AIL CONFIT, PAIN LEVAIN 14€

(Fromage frais maison ail et fines herbes, confit d'ail, croutons de pain au levain toasté)

NOS DESSERTS :

CHOU POMMES TATIN 15€

(Chou croustillant, Compote de reine des renettes au sucre noir, crème glacée aux pommes confites, ganache au cream cheese, caramélia, pomme granny acidulée)

INSPIRATION OPÉRA 15€

(Biscuit moelleux cacao, praliné croustillant au grué de cacao, ganache montée chocolat noir du, ganache montée café, craquant chocolat extra bitter, café, crème glacée café éclats de grué de cacao)

CITRON NOIR, YUZU, SÉSAME NOIR 15€

(Tartelette au sésame noir, confit citron yuzu et agrumes frais, ganache montée citron noir yuzu, crème glacée au sésame noir, financier moelleux sésame muscovado, kumquats confits maison)

 **VEGAN**

 **VÉGÉTARIEN**

Prix nets et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits "maison" issus de produits frais et élaborés avec 