

# FERMENT

## menu déjeuner

### ENTRÉES

#### POIS CHICHE ET CHORIZO 6 €

Pois chiche au curcuma, chorizo\*, yaourt\* grec, persil\*, chou\* rouge

#### OEUF MIMOSA 6 €

Oeuf\* fermenté au jus de betterave\*, mayonnaise, coleslaw\* au yaourt\*, cranberry, radis\*, graines de courge, lentilles, vinaigrette miel gingembre

### PLATS

#### TARTARE DE BOEUF 15 €

180 g de viande limousine au couteau, kimchi\* de blettes, coriandre, cacahuètes, jaune d'oeuf mariné au soja\*, sauce piquante\*, salade, pommes de terre

#### CEVICHE DE CABILLAUD 15 €

Dos de cabillaud, citron vert, huile d'olive, jus de fermentation de betterave\*, radis\*, fraises, caviar d'aubergines\*, tomates séchées, olives\*

### DESSERTS

#### CHOCOLAT\* 6 €

Mousse chocolat\* noir au miso\*, graines de sarrasin, huile d'olive

#### CHIA PUDDING 6 €

Pudding aux graines de chia, fraises\*, compote de rhubarbe\*, lait de coco

### MENU PLAT & DESSERT

18 €



FERMENT

\*c'est fermenté !

