

FERMENT

menu déjeuner

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON 7 €

Potimarron rôti, carottes lacto-fermentées, creamcheese*, cerfeuil

ŒUF MOLLET AUX CHAMPIGNONS 8 €

Œuf bio mariné soja*, chou lacto-fermenté, shiitakés, sauce chermoula*, persil

DAHL DE LENTILLES CORAIL 15 €

Lentilles corail au lait de coco, brocolis lacto-fermentés, Paneer* de lait (fromage frais de vache maison snacké) au cumin et curcuma, riz rouge de Camargue, crème menthe, cébette, pickles d'oignons rouges, coriandre

POT-AU-FEU / POT-AU-PHO 15 €

Paleron de bœuf, bouillon miso*, patate douce, choux de Bruxelles lacto-fermentés, gingembre, radis daikon lacto-fermentés, crème* de raifort, persil, cébette, pickles de graines de moutarde

BALLOTINE DE LIEU NOIR 15 €

Bouillon Dashi, sauce soja*, citron confit*, potimarron et carottes, lieu noir poché, coriandre, cébette

PLATS

RIZ AU LAIT 7 €

Riz Arborio au lait ribot*, coulis de myrtilles lacto-fermentées, noisettes

CHEESECAKE 7 €

Cheese* cake au citron vert, biscuit spéculos au thym, coulis de pommes lacto-fermentées

DESSERTS

ENTRÉE / PLAT - PLAT / DESSERT 19 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 23 €



FERMENT

*c'est fermenté !

Prix TTC, service inclus

liste des allergènes disponible sur demande

