

# FERMENT

## menu déjeuner

### ENTRÉES

**FIGUES & CHÈVRE** 8 €

Figues fraîches, fromage\* de chèvre frais, huile d'olive, balsamique\*, thym

**OEUF MOLLET AUX GIROLLES** 8 €

Oeuf mollet mariné à la sauce soja\*, poêlée de girolles, garum de shiitakés\*, navet lacto-fermenté, persillade

**CEVICHE DE LIEU** 15 €

Dos de poisson blanc cru et émincé, huile d'olive, citron vert, citron confit\*, échalote, radis, piment, sauce nuoc mam\*, coriandre, pommes grenailles rôties au thym

**SALADE DE BETTERAVES FERMENTÉES** 15 €

Betterave lacto-fermentée, pickles de betterave chioggia, betteraves sautées au beurre, lentilles et pois cassés, feta\*, noix, vinaigrette à l'huile de noix et sirop d'érable

**TATAKI DE BOEUF** 15 €

Basse côte de boeuf mariné au soja\*, sésame, gingembre, jus de citron vert, basilic thaï, ail, piment lacto-fermenté, riz basmati, chou-fleur lacto-fermenté, coriandre

### PLATS

**CHEESECAKE** 7 €

Cheese\* cake au citron, speculoos, coulis de fraises & cassis lacto-fermentés

**CRÈME AU CHOCOLAT** 7 €

Chocolat noir, miso rouge, pralin, quinoa soufflé

### DESSERTS

**ENTRÉE / PLAT - PLAT / DESSERT** 19 €

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT** 23 €



FERMENT

\*c'est fermenté !

*Prix TTC, service inclus*

*liste des allergènes disponible sur demande*