

FERMENT

DÎNER

LENTILLE ET CHORIZO 9€

Lentilles au tahin, chorizo*, chou rouge lactofermenté, coriandre, pickles d'oignons rouges

OEUF MOLLET 9€

Oeuf mollet, champignons de Paris en persillade, garum* de shiitakés au soja*

FILET DE POULET 19€

Filet de poulet poché et snacké, yaourt* à la courgette lactofermentée et menthe, boulgour, coriandre, cébette, pickles d'oignons rouges

LIEU NOIR ET CHIMICHURI 19€

filet de lieu noir, sauce chimichuri* à la clémentine lactofermenté, purée de pomme de terre, mesclun

POTIMARRON ET CHÈVRE 17€

Potimarron rôti, chèvre frais*, sauce aux fines herbes et ail lactofermenté, graines de courges, quinoa, cébette, coriandre

CHEESE CAKE 9€

Crème montée au creamcheese* et citron, coulis d'abricots lactofermentés, biscuit beurre spéculoos

CRÈME CHOCOLAT 8€

Crème au chocolat* noir, miso*, cacahuètes caramélisées, quinoa soufflé

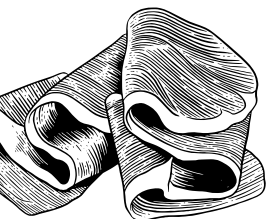
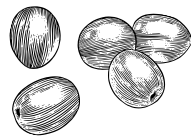
*C'est toujours fermenté !

Prix TTC, service inclus



FERMENT

PETITES ASSIETTES



SAUCISSON DU MARIN 9€

Échine de cochon fermentée, fumée en cheminée et salée

JAMBON DE VENDÉE 9€

Charcuterie de porc fermentée, massée aux épices et à l'eau de vie

CHÈVRE FRAIS 9€

Fromage de chèvre, huile d'olive, piment

TÊTE DE MOINE 9€

Fromage suisse de lait cru de vache, servi en fleurs

OSSAU IRATY 11€

Fromage de brebis basque, coulis de figues lacto-fermentées

Allergies ou intolérances ?

N'hésitez pas à nous en parler !

Chaque plat, chaque boisson comporte au moins un ingrédient fermenté.



ANCHOÏADE 7€

Anchois, oignons grelots lacto-fermentés, olives noires*, cébette

FÊTA SAUCE PIQUANTE 9€

Féta*, sauce piquante* maison à l'ananas et fruit de la passion, coriandre, cébette, pickles d'oignons rouges

BURRATA 9€

Burrata*, coulis d'abricots lacto-fermentés huile d'olive

**C'est toujours fermenté !*

Prix TTC, service inclus