

# FERMENT

## DÎNER

### AUBERGINE RÔTIE 9€

Aubergine rôtie, tahini (sésame), yaourt\*, lait fermenté, cébette

### OEUF MOLLET 9€

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

### BOEUF BOURGUIGNON 19€

Boeuf mijoté au vin\* rouge, carottes lacto-fermentées, riz rouge de Camargue, persil, cébette

### LIEU NOIR 19€

Filet de lieu noir, mousseline de carottes au fenouil, celeri lacto-fermenté, cerfeuil

### POTIMARRON ET FETA 17€

Potimarron rôti, feta\*, sauce aux fines herbes et ail lacto-fermenté, graines de courges, quinoa, cébette, coriandre

### CHEESE CAKE 9€

Crème montée au creamcheese\* et citron, coulis de fraises et bananes lacto-fermentées, biscuit beurre spéculoos

### CRÈME CHOCOLAT 8€

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

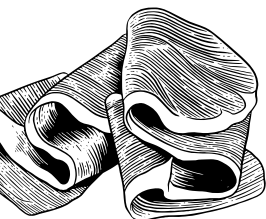
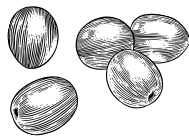
\*C'est toujours fermenté !

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.



## 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