

FERMENT

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 22€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT 25€

— ENTRÉES

AUBERGINE RÔTIE

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

ŒUF MOLLET AUX CHAMPIGNONS

Oeuf mollet, champignons de Paris en persillade (ail et persil), garum* de shiitakés à la sauce soja*

— PLATS

BOEUF BOURGUIGNON

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

LIEU NOIR

Dos de lieu noir, mousseline de carottes au céleri, céleri lacto-fermenté cerfeuil

POTIMARRON ET FETA

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

— DESSERTS

CHEESECAKE

Creamcheese* et crème montée au citron, biscuit Speculoos, coulis fraises et bananes lacto-fermentées

CRÈME CHOCOLAT

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

*C'est toujours fermenté !

Prix TTC, service inclus

VERRE DE VIN 6€
ROUGE, BLANC, ROSÉ

KOMBUCHA 5€
KEFIR
GINGER BEER

ESPRESSO 2,50€



Allergies ou intolérances ?
N'hésitez pas à nous en parler !

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

