

FERMENT

DÎNER

SALADE D'HIVER

9€

Choux de Bruxelles marinés, noisettes, copeaux de parmesan*, blé vert fumé, clémentines lacto-fermentées

LENTILLES CORAIL

9€

Velouté de lentilles corail, lait de coco, coriandre, chou rouge lacto-fermenté



BORTSCH DE BOEUF

19€

Boeuf mijoté, betteraves lacto-fermentées, carottes, pomme de terre, crème* fraîche, aneth, carvi

ORECCHIETTE

17€

Pâtes rondes, sauce de potimarron rôti, noix, crème de gorgonzola*, cébette, pickles d'oignons rouges

CHEESE CAKE

9€

Creamcheese* et crème montée au citron, biscuit Speculoos, coulis de poires lacto-fermentées

CRÈME CHOCOLAT

8€

Crème chocolat* au miso*, cacahuètes caramélisées

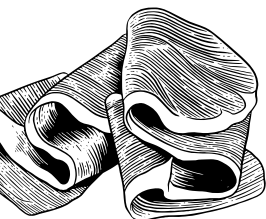
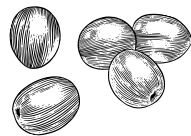


**C'est toujours fermenté !*

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

HOUMOUS DE CAROTTES

9€

Pois-chiches, carottes lacto-fermentées, tahin (sésame), cébette, cumin

**C'est toujours fermenté !*

Prix TTC, service inclus