



La liste des allergènes contenus dans nos assiettes est disponible ici et auprès de nos équipes.

Toutes nos assiettes sont à partager ! Découvrez la sélection qui sera servie à

CERVELLE DE CANUT

Fromage frais, ail, persil, épine-vinette, chapelure, pickle de coriandre

FOCACCIA NDUJA & CHESSE

Focaccia grillée, tomme fumée fondue, nduja aux champignons, huile d'harissa, pickles

GNOCCHI TRUFFE

Gnocchi, crème de champignons à truffe, tomme de brebis

FRITTO MISTO AUX ÉPICES (V)



Aubergine et courgette frites, mix d'épices douces : curry, paprika fumé, algues, et quartier de citron jaune

CARPACCIO DE CHOU RAVE (V)





Chou rave, huile noire, pralin de caiou. menthe

esserts

TARTE BOURDALOUE

Tarte amande, crème d'amande, liqueur de kumquat, poire, mélilot, fontainebleau

ROCHER PRALINÉ NOISETTE

Financier noisette, coulant praliné, noisette concassée, chocolat au lait

OEUF PARFAIT, CRÈME CHAMPIGNON (8)



Crème de champignons, poêlée de pleurotes et de champignons de Paris, œuf, cerfeuil

CHOU POINTU MUHAMMARA (V)



Chou pointu, sauce muhammara au poivron, crème coco-citron, coriandre, oignon rouge

PATATE DOUCE MAFÉ & CRISPY RICE (V)



Patate douce rôtie, sauce tomate cacahuète, crispy rice, coriandre

PORTOBELLO KATSU V Fried





Champignon pané, sauce Shibuya

BUCKET DE CHOUX

Choux crème vanille, cœur caramel beurre salé

STICK CHOCOLAT GRAND CRU



Biscuit chocolat noir 65%, noisette, crémeux choco-coco





