

MANGER L'OSMOSE



Entrées



Crème de châtaignes et rutabaga, espuma au curcuma servie avec un Yovo Dokô (Beignet béninois*) de curry et dattes - **9 €**

Truite de Méditerranée fumée à la verveine, Moutabal de topinambours, Chips de fougasse* au citron - **12€**

Pressé croustillant de **boudin noir catalan**, pain brioché*, crème de poires froide au Zlaatar, pickles de chou Kale - **12€**

Plats

Pêche du jour (selon arrivage), Maharagwe (haricots rouges, coco, gingembre) Crispy de chou - **22 €**



Risotto de sarrasin, épinards, chou kale, citron, chèvre* (*option végane possible*), Chocolat noir à 55% - **19 €**

Croustillant de bœuf confit des Pyrénées, crème de rutabaga au beurre noisette, Brocoli à cru et kumquats confits - **24 €**

Desserts



Fromage : Panna Cotta de chèvre et huile d'olives, carpaccio de betteraves fumées, Pignons de pins et herbes fraîches – **9 €**

Carottes pochées, sirop léger à l'orientale, ganache fleur d'oranger et zeste orange Biscuit Flabjack avoine miel – **12 €**



Crèmeux chocolat, huile d'olive et fleur de sel, granola de noix caramélisées,

FORMULES DU MARCHÉ A L'ARDOISE - 18€ OU 25€
(Uniquement le MIDI en semaine – voir l'ardoise du jour)

Menu enfant 15€

1 sirop au choix + poulet ou poisson avec des légumes ou des frites + 1 boule de glace au choix

INFORMATIONS GENERALES

*option sans gluten possible

Tous nos produits sont locaux, n'hésitez pas à nous demander leur provenance.

Une liste des allergènes est disponible, n'hésitez pas à la demander.

Le menu est susceptible de changer légèrement car nous sommes dépendants des producteurs et de leurs propres aléas.