



Menu de Fêtes



Salade gourmande (batavia, noix, figues, tomates séchées, olives noires kalamata)

accompagnée

- d'un médaillon de fogra sur pain de mie (sans gluten à la demande),
- ou de trois blinis de tamara et de trois blinis de tchiaviar.



8€/personne

Pastilla croquante au coeur fondant de tempeh et potimarron

(Tempeh, potimarron, champignons, châtaignes, amandes, figues, raisins secs, cumin, coriandre, cannelle, gingembre, tamari, huile d'olive, sirop d'érable, feuille de riz) Coeur de fromage fondant "Au pont végétal" (pomme de terre, huile de tournesol, sel, levure maltée).

Lit de Mesclun du Jardin

12€/personne



Fraismage affiné (base cajou):

- tomates séchées herbes de provence,
- noix- cumin- pavot,

cendré aux 4 baies

spiruline



Bûchette en noir et blanc : brawnie sur son biscuit coco

(cacao cru, noix, noisette, sirop d'érable, noix de coco, noix de cajou, huile de coco, vanille, sel).



6€/personne