

# Cerealis

Vendredi et samedi soirs

**4 temps** (2 entrées + 1 plat + 1 dessert) : 52€

**5 temps** (2 entrées + 2 plats + 1 dessert) : 65€

**6 temps** (2 entrées + 2 plats + 2 desserts) : 75€

(Un même nombre de temps pour toute la table)

**Accord mets/ boissons** : 22€ / 27€ / 32€

**Accord mets / vin** : 24€ / 30€ / 36€

**Menu enfant (3-12 ans) - E+P+D** : 24€

Graines de voyages

Souvenir paysan

## ENTREE

**SOJA** (*Glycine max*) - Tofu fumé en tempura, déclinaison de radis, tofu soyeux à l'ail noir

**SARRASIN** (*Fagopyrum esculentum*) - Biscuit de truite et sarrasin, poêlée de shiitaké et sarrasin au beurre d'algue douce, truite fumée, bouillon dashi

## PLAT

**QUINOA** (*Chenopodium quinoa*) - Tempé de quinoa, crème de spiruline, pesto de cresson de fontaine, légumes de saison, beurre blanc au koji

**ORGE** (*Hordeum vulgare*) - Filet de pintade mariné au shio-koji, risotto d'orge perlée et de céleri rave, céleri rave rôti et en pickles, sauce allemande, jus végétal corsé de céleri rave

**Assiette de fromage** – Supplément 10 euros

## DESSERT

**RIZ** (*Oriza sativa*) - Fondant de pomme, crémeux aux noisettes, crémeux à l'amazaké de riz, cake au tourteau de noisette, sorbet pomme

**LENTILLE** (*Lens culinaris*) - Lentilles confites aux épices, crème montée et espresso à l'orge malté, tuile de lentille, glace au miso de lentille verte

Douceurs céréalières

Menu adaptable en végétarien en 4 temps, à la demande 48h avant votre venue.

Présence d'allergène - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations. Origines des viandes: France.