

Menu en 4 pensées - 49€

Version végétarienne possible

QUINOA (*Chenopodium quinoa*)

Carotte et gingembre de Touraine

.

ROQUETTE (*Eruca sativa*)

Œuf, Tofu fumé et champignons

.

ROMARIN (*Rosmarinus Officinalis*)

Sarrasin, Courge et chou romanesco

OU

AIL NOIR (*Allium nigrum*)

Poularde, Céleri rave et Panais

.

CRESSON (*Nasturium officinale*)

Sainte-Maure, noix et kimchi

(en supplément 10€)

.

CHÊNE (*Quercus*)

Mystère glacé, noisette, miso

Accord mets/boissons (vin ou sans alcool) : 25 euros

Menu Petit Roseau (jusqu'à 13 ans) Plat + Dessert : 20 euros

Présence d'allergènes - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations.

Taxes et services compris, prix en euros TTC, origines des viandes : France.

Menu en 6 pensées - 75€

Version végétarienne possible

QUINOA (*Chenopodium quinoa*)

Carotte, gingembre de Touraine

.

ROQUETTE (*Eruca sativa*)

Œuf, tofu fumé, champignons

.

RADIS (*Raphanus sativus*)

Carpe de Loire, poire, aneth

.

ROMARIN (*Rosmarinus Officinalis*)

Tempeh de sarrasin, Courge et chou romanesco

.

AIL NOIR (*Allium nigrum*)

Poularde, Céleri rave et Panais

.

CRESSON (*Nasturium officinale*)

Sainte-Maure, noix et kimchi

(en supplément 10€)

.

Pré-dessert fruité

.

CHÊNE (*Quercus*)

Mystère glacé, noisette, miso

Accord mets/boissons (vin ou sans alcool) : 45 euros
Menu Petit Roseau (jusqu'à 13 ans) en 4 plats : 45 euros

Présence d'allergènes - rapprochez-vous du serveur pour de plus amples informations.

Taxes et services compris, prix en euros TTC, origines des viandes : France.