

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.