

ENTRÉES

Bouillon asiatique printanier aux nouilles de riz, légumes et crevettes ●● 9,70 €

--

Bruschetta aux légumes crus et cuits, copeaux de grana padano, sauce pesto ●● 10,90 €

Plat végétarien

--

Taboulé au quinoa, citron lacto-fermenté et jambon cru d'Auvergne ●●● 9,90 €

--

Entrée du jour

PLATS

Navarin d'agneau printanier ●●● 19,80 €

Légumes et pommes de terre

--

Pavé de saumon laqué au sésame noir, riz semi-complet de Camargue et carottes fanes ●●● 18,90 €

A l'orange

--

Quiche aux légumes de saison, salade romaine vinaigrette équilibrée 14,90 €

Plat végétarien

--

Plat du jour

TRILOGIE DE FROMAGES D'Auvergne 5,00 €

DESSERTS

Financier choco-banane ●● 6,90 €

Banane poêlée servie chaud

--

Tarte amandine à la rhubarbe, glace au lait d'amande ●●● 6,80 €

--

Pomme fondante gelée à l'infusion Happy plantes, crumble pistache amande ● 5,90 €

--

Dessert du jour

Retrouvez ci-dessous les indications concernant les plats choisis cuisinés sur place :



Plats pauvres en gluten



Plats pauvres en lactose



Plats pauvres en fodmap's
(légumes et fruits fermentescibles)