



Les entrées crues




ENTRÉES SATTVIQUES


Sattvique signifie un plat végétalien ou végétarien

Pt / Gd

Crème de mangue fraîche et séchée à la noix de cajou et vanille, fruits rouges et pomme granny Smith (plat frugivore)

 7,- / 12,-


Soupe crue de pourpier, avocat et graines de coriandre à l'huile d'olive calabraise, carottes râpées et pain essénien, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail)

 7,- / 12,-


Salade composée de crudités et légumes de saison, crème de fenouil et céleri, sauce tahini de cacahuète au gingembre et échalotes, choix de graines germées et jeunes pousses, pain essénien

 16,-

Tartare de fenouil et avocat à l'estragon, baies roses et aneth à l'huile d'argan, lit de feuilles de cresson, bouquets de légumes de saison, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail)

 9,- / 16,-

Fromage de chèvre frais au lait cru, salade de jeunes épinards et radis rouge, crème de céleri, sauce crue aux figues séchées et baies de genévrier à l'huile de quatuor, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail)


 10,- / 17,-

ENTRÉES RADJASIQUES


Radjasique désigne un plat carné (viande ou poisson)

Pt / Gd


Ceviche de truite des Pyrénées marinée au citron vert et mandarine, crème d'avocat et wasabi, sauce crue à la tomate séchée, coriandre, échalotes et lemon-grass

 12,- / 21,-


Roulade de saumon et avocat à la feuille de nori, émincé de fenouil, crème d'avocat et persil, sauce crue aux herbes aromatiques, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail)

 12,- / 21,-


Fines tranches de Saint-Jacques marinées au citron vert, émulsion de champignons maitakes truffés, sauce crue au gingembre et poivre vert à l'huile « quatuor », jeunes pousses de shiso

 12,- / 21,-

Jambon maturé de canard mulard, émincé de fenouil, crème de céleri rave, sauce crue à la moutarde maison parfumée à la truffe, graines germées et jeunes pousses d'amarante rouge

 12,- / 21,-

Tartare de bœuf ardennais mariné à la tomate séchée, purée d'avocat et roquette à l'huile d'olive calabraise, crème balsamique parfumée à la truffe, émincé de fenouil et graines germées

 12,- / 21,-



Les plats cuits



PLATS SATTVIQUES

Sattvique signifie un plat végétalien ou végétarien

Pt / Gd

Perles de tofu, topinambour et patate douce à la tomate séchée « panées » au sésame blanc, crème « béarnaise » de pâtisson et noix de cajou à l'estragon, vapeur de légumes de saison, sauce aux herbes (plat sans ail)

✓ 10,- / 19,-

Truffe sicilienne de riz jasmin complet et lentille rose, fourrée aux légumes et piment doux, crème de navet jaune et patate douce au safran, sauce crue aux câpres et persil

✓ 10,- / 19,-

Fondant de racines de saison farci à la sauce romanesco et lentilles roses, crème de céleri rave à la moutarde, vapeur de légumes de saison, sauce crue au curcuma, tamari et raisins de Corinthe

✓ 10,- / 19,-

Cœur coulant d'œufs, vapeur de légumes de saison, crème de champignons portobello, amandes, paprika et poivre vert, sauce crue aux olives vertes, persil et piment doux

✓ 10,- / 19,-

PLATS RADJASIQUES

Radjasique désigne un plat carné (viande ou poisson)

Pt / Gd

Filet de sandre mariné à la moutarde à l'ancienne maison, crème de rutabaga et noix de cajou à la cardamome, vapeur de légumes de saison, sauce crue au gingembre et poivre vert à l'huile « quatuor » (plat sans ail)

🐟 13,- / 25,-

Pavé de truite des Pyrénées marinée aux parfums d'orient et raisins de Corinthe, crème de céleri à la moutarde à l'ancienne maison, vapeur de légumes de saison, sauce crue au tamari et à l'huile de sésame

🐟 13,- / 25,-

Filet de turbot mariné aux olives vertes, « béarnaise » de pâtisson et noix de cajou à l'estragon, vapeur de légumes de saison, sauce crue aux herbes aromatiques

🐟 15,- / 29,-

Caille farcie à la mousse fine et champignons, marinée aux épices d'Orient et confite à basse température, vapeur de légumes de saison, crème de navet jaune et patate douce au safran, sauce crue à l'huile de colza et tamari

🐖 13,- / 25,-

Tournedos de canard mulard confit à basse température, vapeur de légumes de saison, crème de rutabaga et noix de cajou à la cardamome, sauce crue au gingembre et poivre vert à l'huile de quatuor (plat sans ail)

🐖 29,-

Côte de biche marinée aux herbes de Provence, vapeur de légumes de saison, crème de champignons portobello, paprika et poivre vert, sauce crue chimichurri au thym, estragon et romarin

🐖 29,-