

## Les entrées crues

### **Entrées sattviques** (*sattvique signifie dans ce cadre végétalien ou végétarien*) :

Mousse de mangue fraîche et séchée à la noix de Brésil germée à la vanille, garniture de fruits rouges séchés et rondelles de pomme fraîche (plat frugivore) **15 €**



Soupe crue de pourpier d'hiver à l'avocat et graines de coriandre à l'huile d'olive, julienne de carotte, pain essénien, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail) **15 €**



Salade composée de crudités et légumes de saison, crème de carotte, amandes germées et agrumes, sauce crue à la tomate séchée, choix de graines germées, jeunes pousses et pain essénien (plat sans ail) **17 €**



Tartare de fenouil et avocat à l'estragon, baies roses et aneth à l'huile d'argan, lit de feuilles de moutarde, piment d'Espelette, bouquets de légumes de saison, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail) **17 €**



Faux gras de lentille corail et champignon séché au miso, farci à la mangue séchée, salade de kale et chicon, sauce crue au gingembre et poivre vert à l'huile de «quatuor», crème légère lacto-fermentée de noix de cajou et céleri rave **18 €**

### **Entrées radjasiques** (*radjasique désigne un plat carné*) :

Ceviche de bar de ligne mariné au citron vert et coriandre, crème à l'avocat et wasabi, sauce crue aux échalotes et lemongrass, jeunes pousses et chips de légumes séchés **22 €**



Yellow tail en tartare à l'estragon, aneth et ciboulette à l'huile d'argan, brunoise de fenouil, crème d'avocat à la roquette, sauce crue à la tomate séchée, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail) **27 €**



Noix de Saint Jacques crues, crème à l'avocat et persil, sauce crue à l'huile «quatuor» parfumée au gingembre et poivre vert, lamelles de pamplemousse (plat sans ail) **23 €**



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, salade de champignon et graines germées **23 €**



Salade tiède de poule faisane marinée aux parfums d'Orient, brunoise de fenouil, crème de céleri rave et noix de cajou, sauce crue aux myrtilles et champignon séché, légumes de saison et graines germées **24 €**

## Les plats cuits

### *Plats sattviques (sattvique signifie dans ce cadre végétalien ou végétarien) :*

- Chispiolas de pois vert germé au céleri rave et citron confit, « panées » aux amandes et betterave séchée, crème de patate douce et safran montée à l'huile d'olive, sauce crue aux herbes fraîches **23 €**
- ◇
- Perles de tofu et topinambour à la tomate séchée « panées » au sésame blanc et chia, crème de rutabaga et purée de noix de cajou à la cardamome, vapeur de légumes de saison, sauce crue aux câpres et persil **23 €**
- ◇
- Fondant de légumes d'automne farcis à la sauce romanesco et citron confit, « béarnaise » de pâtisson et purée de noix de cajou, concassé de pois-chiches germés, sauce crue au curcuma et raisins de Corinthe **23 €**
- ◇
- Cœur coulant d'œufs Araucana, vapeur de légumes de saison, crème de champignon portobello, amande et poivre vert, sauce crue vierge, câpres, tomates fraîches et zeste de citron **24 €**

### *Plats radjasiques (radjasique désigne dans ce cadre un plat carné) :*

- Pavé de saumon mariné aux parfums Thaïlandais, crème de céleri rave et purée d'amande à la badiane, vapeur de légumes de saison, sauce crue au tamari et à l'huile de sésame **25 €**
- ◇
- Solettes marinées au curcuma frais et échalotes, cuites à basse température, vapeur de légumes de saison, crème de rutabaga, purée de noix de cajou à la cardamome, sauce crue au tamari et à l'huile d'olive **29 €**
- ◇
- Filet de turbot mariné à l'olivade verte cuit à basse température, vapeur de légumes de saison, « béarnaise » de pâtisson et purée de noix de cajou à l'estragon, sauce crue aux herbes fraîches **31 €**
- ◇
- Poule faisane marinée aux épices d'Orient et cuite à basse température (7h), vapeur de légumes d'automne, crème de navet jaune, patate douce et safran, sauce crue à l'huile de colza et tamari **28 €**
- ◇
- Côte de biche marinée au thym et romarin, piment doux et herbes potagères, épigramme de légumes d'automne, crème de champignon Portobello, amande et poivre vert, sauce crue aux herbes de Provence (30' de cuisson) **29 €**
- ◇
- Côtes de chevreuil mariné au thym et romarin, piment doux et herbes potagères, épigramme de légumes de saison, crème de céleri rave et purée d'amande à la badiane, sauce crue aux herbes de Provence (25' de cuisson) **29 €**