

Les entrées crues

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

Crème d'abricot séché à la noix de cajou et eau florale à la fleur d'oranger, fruits rouges et pomme granny Smith (plat frugivore) **15 €**



Soupe crue d'épinard, avocat et graines de coriandre à l'huile d'olive calabraise, carottes râpées et pain essénien, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail) **15 €**



Salade composée, crudités et légumes de saison, crème de pistache et pépins de courge, sauce crue au tamarin, gingembre et coriandre, choix de graines germées et jeunes pousses, pain essénien **17 €**



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



Fromage de chèvre frais au lait cru, salade printanière de jeunes épinards, radis rouge et cébettes **marinés au miso**, sauce crue à la figue séchée et à l'huile de colza, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail) **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 lemon-grass, jeunes pousses et chips de légumes séchés **23 €**



Tartare de saumon et bar de ligne à l'estragon, baies roses et aneth à l'huile d'argan, émincé de fenouil et purée d'avocat, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail) **24 €**



Fines tranches de yellowtail marinées au citron vert, mayonnaise aux huîtres montée à l'huile d'olive calabraise, sauce crue au hachis d'échalotes, cerfeuil et aneth, jeunes pousses **27 €**



Salade tiède de canard mariné au romarin et cuite à basse température, émincé de fenouil et jeunes épinards marinés au miso, sauce crue aux champignons et myrtilles séchés à l'huile « quatuor » **24 €**



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 **24 €**

Les plats cuits

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

Perles de tofu, topinambour et patate douce à la tomate séchée « panées » au sésame blanc et chia, crème d'asperges blanches, curcuma frais et noix de cajou à la cardamome, vapeur de légumes de saison, sauce crue aux câpres 23 €



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, herbes fraîches et citron confit 23 €



Sphères de lentilles corail au safran et beurre de cacao, crème de champignons portobello, paprika et poivre vert, vapeur de racines de saison confites, sauce crue aux herbes parfumée à l'huile de noix 23 €



Cœur coulant d'œufs Araucana, vapeur d'asperges, crème de navet, échalote et charbon actif à la cannelle montée à l'huile de noisettes, sauce crue au hachis d'échalotes, cerfeuil et aneth (plat sans ail) 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 26 €



Filet de yellowtail mariné au hachis d'échalotes, aneth et cerfeuil, cuit à basse température, vapeur de racines de saison confites, crème de navet, échalote et charbon actif à la cannelle montée à l'huile de noisettes, sauce crue aux herbes fraîches 29 €



Filet de turbot mariné à l'olivade verte et cuit à basse température, vapeur de légumes de saison, crème d'asperges blanches, curcuma frais et noix de cajou à la cardamome, sauce crue aux herbes fraîches 31 €



Poule pintade marinée aux épices d'Orient et confite à basse température, vapeur de légumes printanières, crème de navet jaune et patate douce au safran, sauce crue à l'huile de colza et tamari 27 €



Magret de canard mulard à l'orange, vapeur de légumes printaniers, crème de céleri rave et purée d'amande à la badiane, sauce crue aux kumquats, zestes d'agrumes et baies de genévrier (plat sans ail) (35') 29 €



Rumsteck d'agneau ardennais mariné au pesto vert du sud, vapeur de légumes de saison, crème de champignons portobello, paprika et poivre vert, sauce crue chimichurri au thym, estragon et romarin (35') 29 €