





## Entrées sattviques

*Sattvique signifie un plat végétalien ou végétarien*

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 champignon maitake et **noix de cajou**, 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 « quatre », graines germées et jeunes pousses (plat sans ail)

 10,- / 17,-


## Entrées radjasiques

*Radjasique désigne un plat carné (viande ou poisson)*


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 maitake truffés et **noix de cajou**, sauce crue au gingembre et poivre vert à l'huile « quatre », jeunes pousses de shiso

 12,- / 21,-

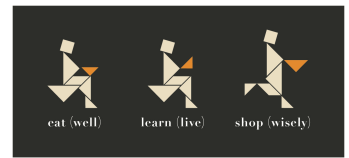
Jambon maturé de canard mulard, émincé de fenouil, crème de champignon maitake et **noix de cajou**, sauce crue à la **moutarde** maison parfumée à la truffe, graines germées et jeunes pousses d'amarante rouge

 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,-


**(\*) des traces de gluten peuvent se trouver dans le pain essénien – allergènes en gras**




## Plats sattviques

*Sattvique signifie un plat végétalien ou végétarien*


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, panée au **sésame** noir, 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** maison, 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)*


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 aux **amandes**, paprika et poivre vert, sauce crue chimichurri au thym, estragon et romarin

 29,-