













Entrées sattviques

Sattvique signifie un plat végétalien ou végétarien

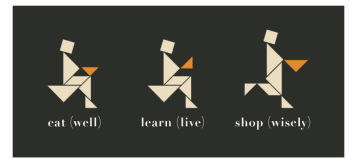
Crème de mangue fraîche et séchée à la noix de cajou et vanille de Madagascar, fruits rouges et pomme granny Smith (plat frugivore)		7,- / 12,-
Soupe crue de pourpier, avocat et graines de coriandre à l'huile d'olive calabraise, carottes râpées et pain essénien , graines germées et jeunes pousses (plat 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 « quatuor », graines germées et jeunes pousses (plat sans ail)		10,- / 17,-

Entrées radjasiques

Radjasique désigne un plat carné (viande ou poisson)





Ceviche de bar de ligne sauvage mariné au lait de tigre, 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 « quatuor », jeunes pousses de shiso		12,- / 21,-
Jambon mûré 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)		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		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		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		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)		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		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		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		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,-
Rumsteck d'agneau ardennais 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,-