



Produits issus de l'agriculture biologique

**Nos produits sont principalement issus de productions locales.**  
Nous privilégions les circuits courts et sélectionnons le meilleur pour vous satisfaire.

*Cette carte présente des idées d'entrées, de plats et de desserts que nous proposons, en fonction du marché, de la récolte et de nos envies avec un zeste de fantaisie !*



### **MENU St Lazare**

40 €

*Voir détail du jour sur ardoise*

*Entrée dégustation 3 textures, plat, dessert*

### **ASSIETTE du marché**

25 €

### **ASSORTIMENTS Tapas du moment**

20 €

*Crème de haricots rouges, tartare d'algues, tapenade, houmous, chips de légumes, crackers végétaux...*

### **MENU des Pitchouns**

15 €

*Selon le jour*

*Galette végétale, pommes de terre au four façon frites*

*Ou Tagliatelles et légumes*

*2 boules de glaces*

## Pour commencer

15€

*Entrée* du jour

*Shot vitaminé* du moment (extrait à froid)

*Carpaccio* de radis à l'umeboshi

*Panisse*

*Tartare* de légumes croquants, vinaigrette clémentine

*Ravioles* betteraves, crème cajou fenouil citron

*Salade* sauvage et fleurie

*Terrine* végétale au curry

*Maki* aux légumes marinés et graines germées

*Chausson* blette, pignons, olives

*Pesto* de chou kale

*Quiche* aux asperges

*Muffin* tomates séchés, courgette et roquette

*Nems* de blettes à la menthe Assortiment de légumes lacto- ferment

## Pour suivre

20€ - 25€

*Suggestion* du jour

*Lasagnes* épinards, patate douce et crème coco

*Riz* printanier fenouil, radis rose, graines courges, cebettes et brocoli

*Gratin* de blettes

*Risotto* de petit épeautre aux légumes

*Curry* de pois chiches, pommes de terre, brocolis à l'indienne

*Tagliatelles* de petit épeautre et artichauts, crème graines de tournesol au curry

*Tajine* des légumes, boulghour aux raisins et amandes

*Dahl* de lentilles corail aux tomates confites

*Omelette* aux herbes sauvages, pommes de terre rôties

*Brouillade* aux truffes, poêlée de légumes ( oeuf de nos poules )

*Risotto* de courge à la sauge

*Risotto* aux asperges et cèpes

# En douceur

12 €

## *Fromages de pays*

Famille YERNAUX « La Musardière »

## *Assortiment*

de glaces ou sorbet de fabrication artisanale

## *Sans lactose, sans gluten*

*Gourmandise* du jour

*Moelleux* au chocolat

*NoCheescake* citron et coco

*Soupe de fruits* au gingembre

*Tulipe* à l'orange  
crème d'amande au cacao

*Fondant* cacao, éclat de fèves

*Croustillant* de sésame  
au miel et pommes caramélisées

*Tartelette* aux fraises  
et crème d'amande citronnée

