

JELLY

BAR :
COCKTAIL : 7€
MOCKTAIL : 4€
SHOT : 3€

formule midi et soir

Les plats :

**CHAMPIGNON NOIR ,
TEMPEH,
HUILE DE SÉSAME ,
CUIR VÉGÉTAL DE FRUIT,
GELÉE DE SPIRULINE,
KIMCHI MAISON,
ESCABECHE,
CHIPOTLE**

Louis Danjou

Les desserts :

**MERINGUE
SABLÉE À LA FLEUR D'ORANGER, ET À LA ROSE
COULIS FRAMBOISE OU FRUIT ROUGE
GÂTEAU AU CITRON FRAMBOISE, LEMON-CURD,
GLAÇAGE CREAM CHEESE VÉGÉTALE AU YAOURT
SOJA
GÂTEAU JELLY, GÂTEAUX AU CHOCOLAT, AGAR
AGAR PARFUMÉ À LA FLEUR D'ORANGER**

*« Les gâteaux avaient l'air de sortir d'un conte de fée,
Le vitrail était en sucre, en sablée,
Les moulures pouvaient-elles se dévorer ?
Est que la situation est disproportionnée ? »
Le Bisous*



**SET DE TABLE SÉRIGRAPHIÉ EN COLLABORATION AVEC
Elsa Broustet (FORMULE MIDI)
ASSIETTE EN CÉRAMIQUE À ACCROCHER AU MUR
CONÇU PAR *Louis Danjou* (FORMULE SOIR)**

* ALTERNATIVE
VEGAN

MOLENT

BAR :
COCKTAIL : 7€
MOCKTAIL : 4€
SHOT : 3€