

# MENU JEUNES POUSSSES

## ENTRÉES

- TANTE MURIEL : croquettes au Picoleur (fromage de vache bio), mesclun & herbes du printemps

- NEVILLE : bruschetta de canard fumé, rhubarbe & ricotta



## PLATS



- BURGER D'OLYMPE  
Pain bun bio, agneau de 7h effiloché, pesto ail des ours, accompagnements : grenailles & crudités

>> *végé avec falafels*

- ASSIETTE DE GABRIELLE : Ravioles maison de légumes & scampis, crème d'oseille sauvage

## DESSERT

LE VIF D'OR : Entremet citron & agrumes, basilic

**DU 29 MARS AU 18 MAI**

# COCKTAILS

## COCKTAILS

*POTION À MIXER PAR  
VOS SOINS*

### - Pétunia

Gin the Botanist, fleurs bleues, sirop de violette, Fever Tree Mediterrean, citron jaune

### - Bellatrix

whisky Laphroaig 10 ans, fruits de la passion, lime & piment

## 0° ALCOOL



The Botaniets, fleurs bleues, sirop de violette, Fever Tree Mediterrean, citron jaune

# FORMULES

## 2 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE  
+ PLAT

-----

COCKTAIL + PLAT  
+ DESSERT

45 €

## 3 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE  
+ PLAT + DESSERT

52€

LE COCKTAIL FAIT PARTIE DE  
L'EXPÉRIENCE MAGIQUE, C'EST  
POURQUOI IL VOUS EST D'OFFICE  
PROPOSÉ DANS LE MENU

*UNE VERSION SANS ALCOOL  
EST DISPONIBLE*