

COCKTAILS

COCKTAILS

*POTION À MIXER PAR
VOS SOINS*



- **PHILTRE À LA MANDRAGORE**
Cointreau, jus de
rhubarbe/renouée, jus
d'orange & cannelle

- **POTION D'ENDURANCE**
Sève de bouleau, Gin
Tanqueray, sirop de sauge,
concombre, baie rose &
menthe fraîche

0° ALCOOL



Sève de bouleau, Tanqueray
0%, sirop de sauge,
concombre, baie rose &
menthe fraîche

MENU JEUNES POUSSÉS

ENTRÉES

- BRUSCHETTA DE GRIPSEC : pesto ail des ours, jambon d'Ardennes, burrata, mesclun > *végé avec artichaut*

- ROULEAU D'APOLLINE : *(non frit)* Feuille de riz, poulet, vermicelles, carotte & chou, herbes fraîches & sauvages, sauces cacahuète & sweet chili

PLATS



- BURGER DE LUNA : Bun bio, saumon, radis, laitue & pickels de carotte, mayonnaise allégée au yaourt & oseille sauvage, rostï pomme de terre & jeunes pousses

- ASSIETTE DE BILL : riz au safran, boulettes boeuf/agneau, pistaches, sauce yaourt, raisins grillés & roquette/parmesan >> *option végé avec falafels*

DESSERT

MÉDAILLON DE SERPENTARD : Coque macaron, crème pâtissière citron vert au coeur de rhubarbe/framboise

DU 04 AVRIL AU 31 MAI

FORMULES

2 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE
+ PLAT

COCKTAIL + PLAT
+ DESSERT

48 €

3 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE
+ PLAT + DESSERT

55€

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*