

COCKTAILS

COCKTAILS

*POTION À MIXER PAR
VOS SOINS*



- ELEXIR PRINTANICUS

Gin, coulis de fraise, eau de fleurs de sureau & feuilles de basilic

- POTION RHUBARBA

Amaretto, eau de rhubarbe & orange

0° ALCOOL

Gin 0°, coulis de fraise, eau de fleurs de sureau & feuilles de basilic

MENU JEUNES POUSSSES

ENTRÉES

- PINSÀ DE TONKS :

Pinsa croquante, yaourt grec, oeuf poché, asperges & herbes fraîches

- FRED & GEORGES :

Jambon cru & jambon fumé, fenouil, roquette, huile d'olive, citron & pignons de pin

PLATS



- BURGER DE POMONA :

Bun bio, poulet fermier, sauce crémeuse feta herbacée, laitue, carotte & pickels d'oignon rouge / croquettes, petits pois & légumes du moment
>> *version VG avec falafels*

- PARMENTIER DE HARRY :

Polenta, effiloché d'agneau, mesclun & pesto d'ail des ours

DESSERT

LES RELIQUES :

Mille-feuille, crème pâtissière, & fraises

DU 24 AVRIL AU 27 JUIN

FORMULES

2 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE
+ PLAT

COCKTAIL + PLAT
+ DESSERT

53 €

3 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE
+ PLAT + DESSERT

60€

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*