MENU

ENTRÉE

Velouté d'épinards et d'oignons, crème à l'échalotes;

PLAT

Carné: Mijoté de porc aux figues et haricots blancs, crème de carottes à l'orange, pickles de chou rouge.

Végé: Mijoté du fruit du jackier aux figues et haricots blancs, crème de carottes à l'orange, pickles de chou rouge.

DESSERT

Crémeux de poires, Poires pochées à l'hibiscus.

Entrée + Plat + dessert 25 euros

Zéphine
Cheffe nomade